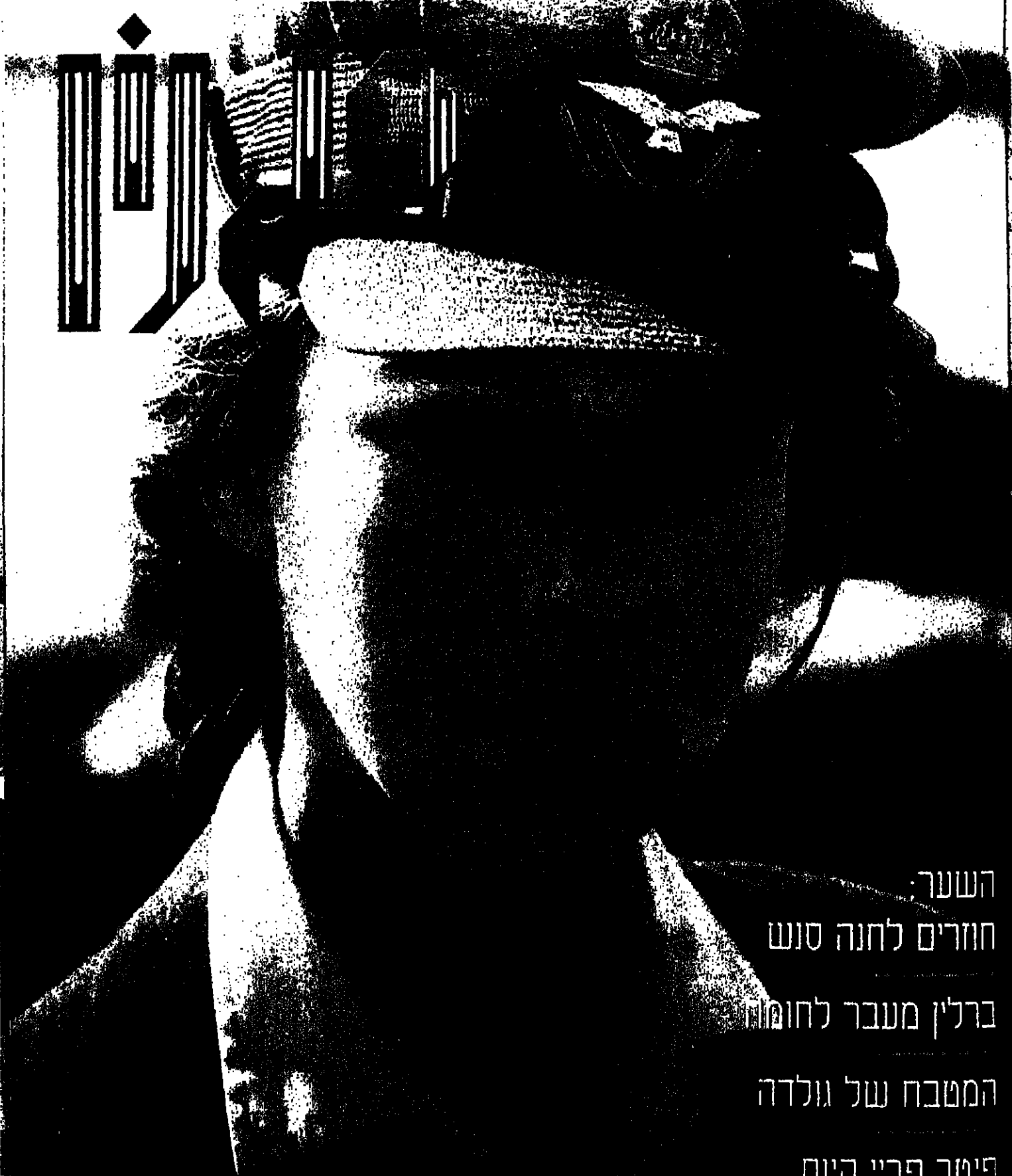


שבועון לבית ולמשפחה, גיליון מס' 186, יום ר', ט' במזבז חשמיז, 30.12.1987



השער:
חוזרים לחנה סנש

ברלין מעבר לחומות

המטבח של גולדה

פיטר פריי היום

רשתות אופנה

אמנות נוסח מנדלסון

העיתון

MAX FACTOR

האם יש לך עור רגיש?
הסידרה הבטוחה והבריאה לזפי טבעי -
מוצרים היפואלרגנים וללא בושם לאיפור אופנתי ולטיפול בעור רגיש

מסר כחן (שקטן)

SWEDISH

FORMULA

MAX FACTOR

HYP0-ALLERGENIC
FRAGRANCE FREE

מסקרה

שפתון

צלילת עיניים

פודרה

מייקאפ

סומק

עפרון עיניים

חלב פנים

מי פנים

קרם לחות

קרם לילה

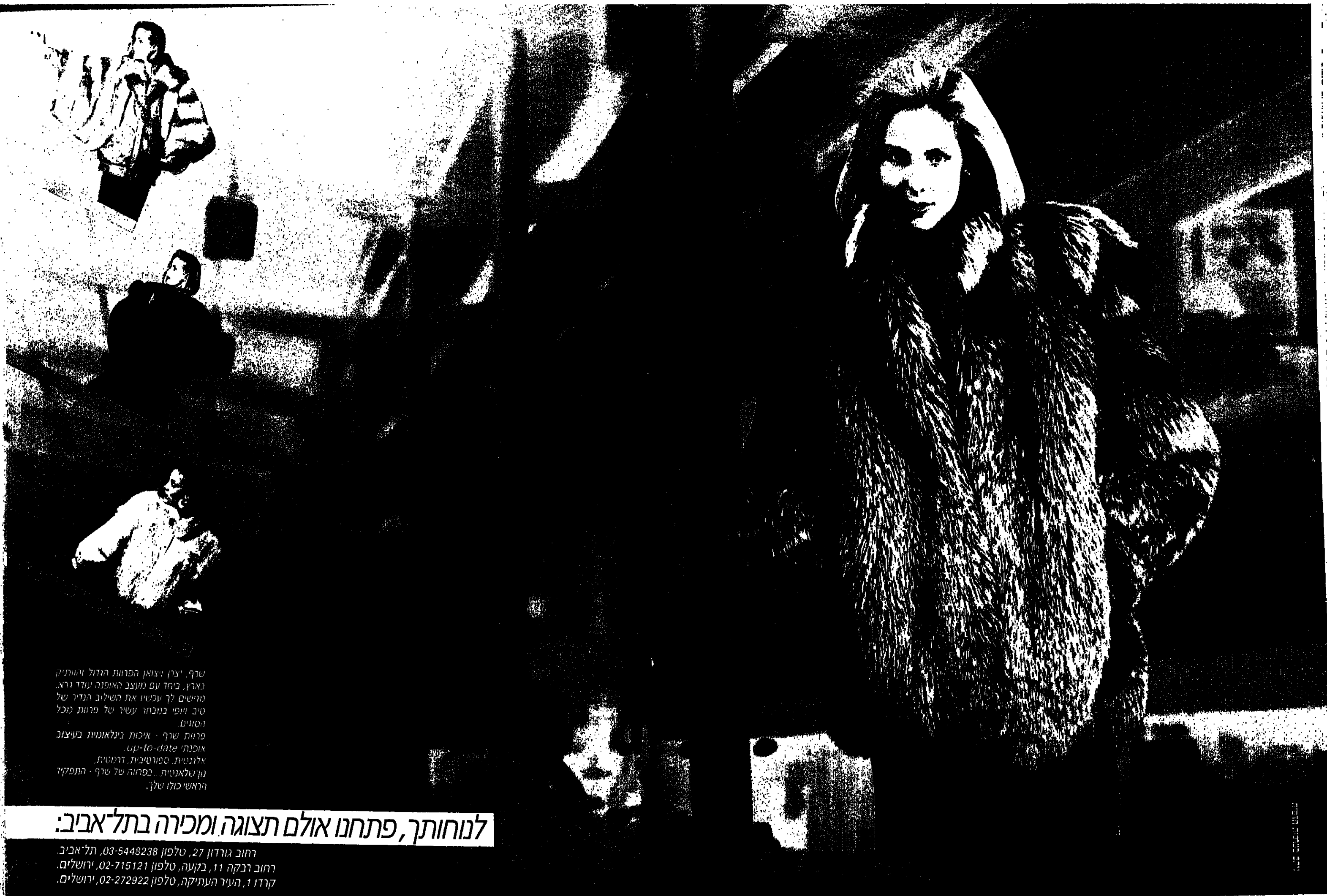
קרם עיניים

מסר איפור עיניים



דמורה גדולה - הוצאה קטנה

هكذا من الأصل



שרף יצרן יוצאן הפרוות הגדול והוותיק
בארץ, ביחד עם מעצב האופנה עודד גרא,
מיישמים לך עכשיו את השילוב הנדיר של
טיב ויופי במבחר עשיר של פרוות מכל
הסוגים
פרוות שרף - איכות בינלאומית בעיצוב
אופנתי up-to-date
אלגנטית ספורטיבית, דגומית
נון-שלאנטית... בפרווה של שרף - התפקיד
הראשי כולו שלך.

לנוחותך, פתחנו אולם תצוגה ומכירה בתל-אביב:

רחוב גורדון 27, טלפון 03-5448238, תל-אביב.
רחוב רבקה 11, בקעה, טלפון 02-715121, ירושלים.
קרדו 1, העיר העתיקה, טלפון 02-272922, ירושלים.

פרוות שרף. מגע של מעצב.

בפרווה של שרף - התפקיד הראשי כולו שלך



על חוברת הסריאה של ויטבלאו

בויטבלאו תמצאו מבחר עצום של חוטי סריגה באיכות מעולה, בשלל צבעים מרחיבים, במגוון סוגים וחומרים, מאגוור עד טוויד, וחלקים של העונה – חוטי כותנה לאנשים חרגשים למגע צמר. וזה רק על קצה המסרגה. את חוברת הסריגה החדשה של ויטבלאו, המכילה 75 דגמים מקוריים ויפהפיים עם הוראות סריגה פשוטות וברורות – ניתן לחשיג בחנויות הסריגה המובחרות וברשת סטימצקי.

אחריות קולקטיבית

פתלי קראוס, ברשימתו "אני מסתייג" (למגזין 9.12), מנער חוצנו מאחריות כל הציבור החרידי לפשעיהם, ככרו השטנה על מותו של פרופ' יגאל שילה, שריפת תחנות אוטובוסים, השחתת מצבות בהר הרצל, ומעשי אלימות נכבשים וליד מסדות שנים, המועלים לא על פי תבניותיהם ההלכתיות. עבודה קלה עשה לו קראוס בנסיונו לטער את השרץ ולהטיל את האשמה רק על ארגון "קשת", או פושעים נודדים. מידי האכנים מונים מאות איש והם מופיעים בגלוי ברחובות ובכבישי ירושלים ואף אינם חוששים שערין הטלוויזיה תשופם. ההפגנות כנגד החמירות ב"עיר דוד" היו המוניות ובראשם עמדו מנהיגי החרדים. לא, אין כאן הכללה ודוניה. יש כאן מניית מכוונת, מתוכננת ומסמכת על הציבור החרדי. ביקורם אצל פרופ' יגאל שילה לא היה על מנת לבקש מחילתו על ערש הדווי, אלא כדי ל"החזירו

כותבים לנו

אחריות קולקטיבית

בתשובה" (על פי פרטומיהם העתונים החרדים). היהודים החרדים מאמינים באמונה שלמה במדינת הלכה, לכן העבירה על חוקי המדינה אינה מנת חלקם של יהודים, אלא של ציבור גדול על מנהיגיו.

תל אביב

חן ירח

זה היכל התרבות?

הייתי בתוכה עם ילדתי בת ה-4 בהיכל התרבות, בפסטיבאל שירי הילדים. התביישתי לראות שם את הוועדה על הרצפה, את שקיות הגיליון, את שירי המון, את קליפות הפיצוחים. לשאלתי ענה לי אחד הסדרנים – גברת, זו התצוגה השלישית הזוהי ואי אפשר להספיק לנקות בין התצוגה להצגה. למרות שנהניתי מן המופע – התאכזתי מן התנאים. זה לא היכל התרבות שאני מכירה.

פאר סבא

אמירה לוי

דעה אחרת

קנו שי כחול לבן

כולנו מכירים את מושג ה"שיר" המוענק לעובדים בחגים ע"י ועדי העובדים שלהם, או אירועיהם. ה"דורון" הזה למעשה, אינו מתנה הוא ניקנה בכספי העובדים עצמם, מאותו מס הניגבה ע"י הארגון או הוועד המייצג אותם. "בין הזמנים" של חלוקת שיר ראש השנה, לבין זה של פסח, מבצעים סיטונאים, מקדמי מכירות ויבואנים, מסעדות ומפעלות שיוכנוע בקרב חברי הוועדים, כדי שייבחרו מהתוצרת אותה הם מייצגים ומוכרים. וכבר ראונו עשרות חנויות ל"וועדי עובדים", וקראנו על ימי תצוגה לוועדים ואירועים, המתקיימים במלונות. מאחר שהכסף ל"מסע הקניית" הזה הוא שלנו – אני פונה אל חברי הוועדים, בידיהם מופקד הממון הרב: קנו כחול לבן! אתם קונים בבמיות עצומות "סרוויסים", כרסאות מתגוננות, קומקומים וסורים". בידיכם נתון כוח רב שעשוי לרומם ולהוריד מפעלים בישראל. בחירתכם יכולה להפריח משק קיבוצי, לדרבן תעשיית נוישב כורעת מעומס חובות, או למנוע סגירת בית חרושת בעיירה פיתוח. התוצרת שלנו טובה, ולמעמים אמילו מצויינת. אנחנו לא צריכים להוות שווקים, או לראונו לביטוסם הכלכלי של יצרני טיוואן והונגקונג. אז אל תחפזו לאריוות המצועצעות של ה"סטים" המיובאים למיניהם שמאחוריהן או בתוכן מסותגרים כלים חסרי-שמוש או בעלי איכות ירודה. אם בכספנו אתם משתמשים, דאגו קודם כל ל"ענוי" ארצכם. עשו "חושבים" ב"מסק הזמן" שעד פסח. בחרו בשי יפה תוצרת ישראל. מובטח לכם שיתקבל באהדה, שהיה זה משלנו – של אותם עובדים או חברים במפעל סמוך, המקבלים את השי.

קבית חיים

אורנה אדן

סקי על רגל אחת

קי לקטועי רגל מעל הברך אפשרי בהחלט. מדי שנה מוזמנים כ-4 ישראלים קטועי רגל מעל הברך, להשתתף בקורס מיוחד כזה שנערך בדרום-גרמניה במשך שבועיים. בסוף פברואר 1988 יתקיים קורס סקי בגרמניה וקטועי רגל המעוניינים להשתתף בו יפנו אלי אבי לוי 04-835686 בית, 04-721321 עבודה. אם יהיו יותר מאשר 4 פונים ייערכו במשך החל"מ, שהוא כעצמו קטוע רגל ומדריך סקי.

אבי לוי

קית פבען

דור דוד

הדעה קטנה בשולי עתון יומי מבשרת: נולד בן בכור לגיני נבי – לרמה גין – לימימה. אני – גרלתי על סיפורה של ימימה ואו שטרנביץ שסופרו לי באהבה רבה על ידי אבי ז"ל – אודות רמה. ילדי – גרלו על סיפורה של הסופרת ימימה אכיר – אודות גיני. ועתה – אני מאחלת לימימה ולדורות הבאים – המשך ישרים ימים ומרחקים אודות גיני.

אשקלון

דוריה בתן

"קלעו" – כנס מחזורים

השנה יחוג ביה"ס התיכון ע"ש רוד קלעי בגבעתיים את יובל ה-50. כוגרי ביה"ס, לאורך כל שנות קיומו (כולל "כתות ההמשך"), מתבקשים לעזור באיתור כתובות הבוגרים, על מנת שאפשר יהיה לשלוח תזמנות לכולם. ביה"ס יכבד בתורה מידע אודות בוגרים שאינם עוד בחיים. מרפד האירוע יהיו הסורה הזותיק רן ארלימן, כיום – מ"מ המנהל. האירוע מתוכנן לחודש יוני '88 ויחולל במסגרת אירועי 65 שנים לגבעתיים. את המידע נא לשלוח לפי הכתובת: ביה"ס התיכון ע"ש רוד קלעי, רח' אהרן 12, גבעתיים 53283 מיקוד 730943. פרטים נוספים בטל' 721159.

סגנון

15-14

יהודית חנוך:
העתיד שיוך לדעת

18-16

אליקים ירון:
רשמי ביקור במזרח ברלין

20

יוסף לפיד:
הטור של טומי

32,29

דבורה שמירא:
המטבח של גולדה

31-30

טל שהתי:
מיטר פריי תיום

41

דני יעקובי:
זה נובח וזה מקרקר

טורכת:
חבר אכירד וליאורה טיי
טיצוב ועריכה ורפית:
כרית אדלר, רותי באי
מועמדת: וילה שוידר, סיסה בלוי
מלפון 439474 (03)
מוכרת הפקה: בתיה אכיו
מלפון 439276 (03)
כר הכביח שמורח למעריב ©

סיפור השער:

מרשקה דמטרס, חולדית בת 24, מגלמת את תוה טנש בסרט, שהתחמק ע"י קטן ונולד בארץ. הסרט יוקרן על מסכיני לקראת יום העצמאות. צילום: יוני המנהם. (עריכת שמע, "קוריים דברים")

מכירת מוצרי האוכל

להיות דרה עם דליה ניד

דיאטה ומוטיבציה - ייעוץ אישי - קבוצות נופש והרזיה במלון השרון. כושר, עיסוי, בריכה מחוממות, סאונה, שיאצו ועוד. רח' ארלוזורוב 49, תל-אביב • טלפונים: 236043, 243055

אשקל קס

קורס צילום



ענת ואלדד שרים עם בתם סוזי וגם אבי מולדנו.

דיו במר

את יום הנישואין השמיני שלהם, חגגו ענת ואלדד שרים במסעדה הסינית "סקאלה" ברחוב יפו. נערכה ביוזמתו של בעל המסעדה, ואובן גרוס, שחיפש הזדמנות לחגוג את החידושים המסעדותיים האחרונים של המסעדה.

מדובר בדיסטנס, מניו הייטס סיניס והגורסה הסינית לפנדר - סיר מרק רותם, שבתוכו מבשל כל סוגי מנות בשירים ודגים, שמגיעים לשולחן במצב נא למדי.

עם בני הזוג הוזגו שרים, ישבו שם מסביב לשולחן ודגו ברשתות קטנות את הפרודקטים המתבשלים בסיר. אבי טולדאנו, חוקי דין, יאיר ניצני, אייל גולן, יובל דור ושלושת אחריו.

לשוב האקדמיה

מספחה מוסיקלית מבקרת דוידוביץ החיה באר"ב, בה חבנו, דמיטרי פוסקובצקי ואשתו הסופרן, סוזאן רובנס, שרים בלונדון. האמא והאשה באו להופיע כאן, הבן הגיע הפעם רק כמלווה. דוידוביץ, שהיתה פסנתרנית מפורסמת בברוקלין, ניהל כבר 10 שנים בניירוק, מלמדת בג'וליארד, מקליטה ומופיעה בכל העולם. היא הגיעה לארץ כדי להופיע עם התזמורת הפילהרמונית ובמוצ"ש גם תרמה להופעת לטובת האקדמיה הישראלית למסיקה ע"ש רובין. בריטיל החגיגי, שנערך באוניברסיטת תל-אביב על-ידי אגודת ידידי האקדמיה ובחסות נשיא האוניברסיטה פרופ' משה מנור, היא מוגה יצירות מאת מוצרט, שוברט ושומאן. היו שם,

שערכה היצוצ"ית מיכל שדות, שהאכילה את אורחיה בקוסקוס הטוניסאי שהכינה אמא שלה. סיפר ברחים על המופע שלהם בדרום אפריקה. "אייל חובל, בחור בן 32, מהריר, סיפור הצלחה אדיר. ביוהנסבורג, הגיע לשם לפני 6 שנים, התחיל כסוכן ביטוח, התחתן עם יהודיה ממוצא יווני, חיים הוא אימפריה. יש לו סוללות ביטוח מהגדולות, חברת ברוקרים, ויילה על 13 דונם. הוא גם הסמוסר של קבוצת כדורגל והעיתונות שם כל הזמן כותבת עליו.

כוח הרחטה

משפחה

בתחילת "המשפחה המעוצבת" שנערכה בשבוע שעבר במלון "השרון" בהרצליה, משפחת חורן הפרט הגדול, מוליטרייניו (יחידת חדר-בשר) קיבלה משפחת קניץ. 10 משפחות, שכל בניהם עוסקים בפעילות ספורטיבית כלשהי, עלו לשלב הגמר בתחרות שאורגנה על-ידי חברת "קטלר ספורט ישראל" בשיתוף עם היחידון "בית וגן" של "מערב".



משפחת חורן במלון הדרה. צילום: ואור דה.

השופטים התלבטו. "משפחת הדר כל-כך מקצוענית לעומת האחרים", החליטו השופטים ונתנו להם רק את המקום השלישי. כי משפחת הדר מנס' ציונה, אבא אמא ואריבה ילדים, היא משפחת ג'ודאים עם רקורד ממואיר. האבא, יורם חור, מי שהיה מאמן נבחרת הבוגרים והנערים והיום מאמן נבחרת הנשים, ג'ודאי כבר 28 שנה, דאן 4, שופט בינלאומי ובעבר אלוף ישראל לבוגרים בג'ודו. האמא, וזהב, מתאמנת 21 שנה, דאן 2, שופטת בינלאומית, מהבדרות באירופה. הבן הבכור, דני, חייל, חגורה שחורה, אלוף ישראל ואלוף המפעל עד גיל 18 לשנת '86, אלוף ישראל עד גיל 21 לשנת '87. הבן השני, פמיו, חגורה חומה, הוא אלוף ישראל עד גיל 18 לשנת '86, אלעה, בן 10, חגורה כחולה, רק בתחילת הדרך, בינתיים רק אלוף נס' ציונה. הבנים התחילו להתאמן בגיל 6. ויש גם ילדה, רק בת 4, שמעריפה "לשחק" בבית בג'ודו, במקום בבגרות, למשל, עוד שנתיים, יש להגות. גם היא תתחיל להתאמן בצורה מסודרת. לא מומלץ להתקל במשפחה כזאת בלילה.

האיש היה בשמח

בכנס "חופש הביטוי ובטחון המדינה" שנערך בשבוע שעבר באוניברסיטה העברית בירושלים, טען נשיא המדינה חיים חרצוג, כי האירועים שצולמו במהומות האחרונות בשטחים והועברו לכל העולם, החלו ברע שמצלמות הטלוויזיה הופיעו בשטח. נשיא רשת הטלוויזיה האמריקנית א.ב.סי, לארי גרוסמן, אמר בבכס, שקשה להאמין שחששי הרצוג אכן מאמין שהעיתונות היא זו שגרמה למהומות. גרוסמן לא הסתפק רק

חוויות מדרא"פ

ש ימי חבוי ונסי בגדיס, צוברים שעות טיסה. עוד לא הספיקו להתאושש מהנסיעה לדרום-אפריקה וכבר המריאו להופעות במרים ודומא. בין הטיסות, הספיקו לחגוג את חנוכה בארץ. במסיבת חנוכה



דמיטרי פוסקובצקי (מימין), רעייתו סוזאן רובנס וכלה דוידוביץ. צילום: אירית רותם.

יש ניהוח חדש באויר

פטריות הפלא



החשיר המחמכי לבישום האויר - הנמכר ביותר בעולם. 3 ניהוחות מקסימים - בעדיים, במשך 4 שבועות - יחור מכל תכשיר אחר. עיצוב רוקרטיכי מרהיב - כנוחים פסטליים עדינים. להשיג ברשתות השיווק ובחנויות חפרי הניקוי.

כל חוצר של עסקי פטריות. יצרנית: איריק ניוטון וסטיבן וויטמן, איריק ניוטון וסטיבן וויטמן.

מפגש עם האויר

קריס צברי



הנומיה מריקה וסדר עזי אין חושטות חרמית חרשה. הן מפינות כחור עולה מרסיה בחצונט ווספניה שוורכר עולה בקינ. ומוכחות את כשרון בקומיקאות.

הורנים

החופיע חזן ביה"כ "ישראל", אשר היונביץ ושני חזנים צעירים שכוכבם דורך - משה האשל ויעקב שלזינגר. "שים שלום", "וביום השבת", "שיבנו בית המקדש", צעדו בראש המצעד, שיום ע"ד אברהם פרי, המחזן לפעמים להנאחו. לדברי פרי, הקהל החילוני התל אביבי, הוזכר חזנות במיטבה, מוקד בהתלהבות קונצרטים לחזנות. הוא עצמו, "שרוף" על חזנות, מאז שיליה בילדותו את בימים הנוראים. מאז, נהגה אודות מקהלה וכל אחד חלק לדבר "זרק אני" אומר פרי "נדבקתי באותו חיידק". ומה על דודו פישור "מ", אמרים באי הקונצרט, "הוא כבר יותר קשור לבידור הקל. הוא חזן-זמר..." ■

אורה עירץ



לא"י ישראלי (מולמא) לא היה אכפת שבוחר אביב החזנים שניו קומאס מקור. הוא כילה בשבוע עשירי בפסטיבוואר כידה במספר קלאב באילת. ליטו - משה ר"ן, מכלל המועדון.

מעניינת יותר -

יולדת פחות

ה יקרה למסגרת המשפחתית בעתיד - "נשים וגברים יחששו בה פחות בטחון כלכלי, יראו בה פחות מסגרת למימוש אתנו ההולדה, וישאפו למצוא בה יותר אהבה, הבנות, הדדיות ועניין". וחי תצמיחה של הסוציולוגית ד"ר רות כץ מאוניברסיטת חיפה, שחוצתה במסגרת יום עיון מיוחד למעצת ארגוני הנשים, בבית וינצ' בתל-אביב, על הנושא "האשה והמשפחה - מבט לעתיד". המעבר מחברה חקלאית לחברה מודרנית, מתועשת, מאומץ, לדברי ד"ר כץ, במעבר ממשפחה מורחבת למשפחה גרעינית: אב, אם, המגדלים את

חזנות או אופרה?

לחזנות החרדים והחילוניים בירושלים לא באו על פתרון בקונצרט החזנות שהתקיים בתום שבוע החנוכה בבית הכנסת "המגדל" בשכונת בית וגן. את החילוניים אהבה האופרה, הקשורה בעבודות חוקים לחזנות, לא ראוין בין 600 באי הקונצרט, שם הניעמו חמישה חזנים מהשורה הראשונה, מומיות ישראל, נפתלי הרשיק, חזן הראשי של ביה"כ הגדול בירושלים, חומע עם אחיו ר' חיים אליעזר הרשיק, חזן ביה"כ ויה אביב, שהוכרז על"י החזן משה קוסוביצקי כירשו. עימם

גברי לוי, חמישים

בחמישי בערב, באחד מהאלמות "ויטראו" שמעל הקריאה בנס' ציונה, חגג את יום הולדתו החמישים הכריזאגראף גברי לוי (שלום 87, איטורטו שלום 88). האולם מלא. בני משפחה, חברים שלום 87, אמנים חברים (בועז שרעבי, עמוס אשגרי, יגאל חדר, חנן חסון, מולי שלזינגר, שמואל צמח, חיים סלוצקי). מספרים לו, שהערב הוא יפגוש, בין היתר, את מי שהיתה החברה הראשונה שלו, אהבת נעוריו, שאפילו אשתו אינה יודעת עליה עד היום. גברי מתרח מעט, חושב, את מי הם הולכים לתבוא לי כעשיו, או אז עולה לבמה רדקית בטן מקצועית שמריבה חומה. נו, טוב, עברו עלי בעינים. משיק טימור קורא מקאמה מפרט, עט, המקדשת לגברי, חתן השמחה, נרגש מהקסם, מדריך לו מיד: "לנשיקה הבאה של 'שלום 87' לח'ל יש לך כרטיס ביד". גם נציגה מפרלון היתה שם: גב' נרבה מסוכנות החרבות הפולנית הרשמית "פאנט", חשונה בימים אלה בארץ, באה להיות עם גברי כיום הולדתו. זה לא שהם בדיוק קרובי משפחה. גברי ולהקות שבו לפני זמן קצר מסיבוב ההופעות במולין וכך נוצר הקשר בינו לבניה. ■

ה. נתמל

חוויה של פרסום

יצב יעקב טדנה, ראש אגף כח אדם במשרות ישראל ומפקד מוויאן חיל-האיר (תא"ל במיל.),



אריאלה יעקב טדנה. פוא רכילו משוחף.

התמנה מעיסוקיו הבעינים יותר לטובת בילוי של שעה על תקן "בעלה של" והחלוצה לרעייתו אריאלה, תקציבאית בכירה במשרד הפרסום גינס, להקדנה מרחונית של סרטי פרסום אמריקנים "חיות הישראלי" בפר. הסרטים - זוכי המקומות הראשונים לשנת 87 בפסטיבול השנתי בניו-יורק - הובאו ארצה על גינס, במסגרת תחרות פרסום שנתי של האיגוד הישראלי לפרסום ע"ש יוחנן (דובלר) גולדברג כידון זל. יוצרי סרטינו פרסום בארץ חוזמו להשתתף בתחרות בשנה הבאה. ■ ליאורה עיני

מה לפיקאסו ולמשקפיים?...

חכשיים, סדרת בשמים ו... עכשיו גם משקפיים "פלומה פיקאסו". עיצוב יוקרתי ומיוחד. להיש עולמי. בקרוב בישראל.

את פאלומה פיקאסו מכירים היום באירופה ובארצ"ב, אך לי יותר מאשר את אביה - פיקאסו עצמו. פיקאסו (ניגור), אישה מרתקת ומסתורית כשלעצמה, מרכ"ז את סביבה אימפריה מפוארת. דומה כי לאצבעותיה "מגע של אהב". כל תחום אליו היא מחליטה להיכנס הופך מיד למכרה זהב. כך חיה כשהחליטה לצאת עם בושם עדן לנשים, כך היה כשנכנסה לעולם התכשיטים עם סדרה יפהפה, בעיצובה. אי רופה אהבת אותה, ארדי"ב לא נשארה מאחור. סיפור הצלחה.

לא מסתנוורת...

חסיסמה של פלומה: "נולדתי לתנן ולנסות. נולדתי עם חשוקה ליצור דברים חדשים". העולם אוהב כל דבר חדש שלה. החצלחה מסנוורת. אולי כדי שלא לחסנוורת יותר מדי, החליטה פלומה פיקאסו להכנס גם לענף המשקפיים ומשקפי חשמה. הסדרה בעיצוב הב (נושאת את שמות) נחשבת כיום לאופנתית ביותר בעולם. החכנו כמז גם הביצוע - מעולים. פלומה לא מוכנה לחתופש על פחות מכך. המשקפיים מוצגות באחד מבתי היוצר הסר"ב בים בעולם - "אופטלי". אם לא כמו שהיא רוצה - אז לא בכלל, יודעים מקורביה לספר. בקרוב ניתן יהיה לחשוף את סדרת "פלומה פיקאסו" גם בישראל. העיצוב יוקרתי ויפהפה, כמו שרק פלומה יודעת. הת" מונה מספרת רק חלק קטן מן הסיפור: פלומה אינה מרשה לאף דוגמנית להציג את מוצריה. היא מסתמרת עינים בעצמה. אין ספק: המשקפיים תופכנה להחיש מבוקש גם בארץ.

איל בר

NEVER SEEN BEFORE



(מודעה)

מוצרים ווקרתיים שאין להם תחליף

נקיון של חוץ לארץ

טרקס

חומר מיוחד לניקוי אספקת השרותים לכל מקור די

טובה

קנה יבש. תכשיר-מלא לניקוי חודש ריחון שטחים וריבוד. כולל ריפוד במבחרות

Glänzer longlife

ROUCHESSE

טרקס

המתרן האמיתי והיעיל לניקוי ואמבטיות

גלנצר

ברק יציב ומיידי למשך כ-6 חודשים מן על היצפה לנרות בעזרת ספריטול לח טבול במעט גלנצר

לחשי: • כל-בו שלום • שקם • המשביר לצרכן • רבימכר • המשביר המרכזי • סומריקט • הרצליה • צרכן חיפה • רשתות הימרי-שוק תנובה • ובתנויות

[illegible]

בכל חמיר וקארין דרוסקי צמודות חוק
סקה תלאבין הקניש, בסקס פתיחת
נפעל החדש שלו "חלאבין
מסטיקה ברעווה, תלאבין מחיך.
דוד של החלאבילין שמור בכנסת,

ק/ר מ 237'ס



וראות משכן קבוע ללהקתו.
ממראה הלא־מלבב של הסטודיו
יום חורף־תל־אביב, היה גורם
לקשוחים ממנו לבכות על
מעשיידי טובעים בים". אלא
ואפרתי התעשת מיד. "זה מה
ואפרתי לנו עכשיו", אמר, "עוד
ממילא טובעים כאן גם בלי
מעוות..." ■



מטדס - סנוש. צילום: יוני המוחם.

נוסטלגיה במוזיאון

• טעגליכע חתנה במחזיקין
 • ישראל וועט האנדערן זיך
 • מונטאג: אגודת השחררים והנהלת
 • המחזיקין שחזירו בחלוצות את
 • שירותי שנות ה-40 • קורות
 • אולם "אולם ווסט" וקטן •
 • יודות וסרטות מתקופת הנגע-
 • צויות "יורה למעברת" •
 • בקת בבית "קסט" •
 • שיבות המצריים: מקום הקצבים
 • מקום, סוכה וביצה (חובות) •
 • שולחנות הצביב: מתיאטרונית
 • שולחנות עגול געליזי •
 • תינים תינים: דאס קאקא
 • אקטואליזם "אחבים" נורק
 • "ישראלים" מונעת הסתחן
 • נכסות לזון מבצב • מורות ומט
 • שירות השולחנות וחזקו
 • תחת תחילתות



נשלם. צילום: סקופ 80.

[illegible]

ב' מן המים

משיתיהו
יש עוד לא ראה את משה
אמרתי בוכה אבל כשהוצף

מעית'הו

[illegible]

למטה שמי"ח. למעלה - בנד.

קטנים

אבות ארבות עמדה הזמרת
 קולות חזו נבוכה לטובת עשרות
 ילדים ורועים נלחמים נגלים
 תופעה שקיימה בזה הספר
 "בית וצוואה" של איל"ן, רק
 אתר"כ החלה לשיר. זה עז קורה
 למרות מוסר. ★ ★
 בכנס האקד לחינוך מבוגרים
 במשרד החינוך, שהתקיים בכפר
 ממכביה ברמת-גן, נדחו רבים
 מאשר המהות קראת להזרעו
 של המבנה. הם רועו כאשר הוצגה
 מיתוס חזר ועדי שונה, נמקת
 מחז המרכז. ★ ★
 שמהו דייג, יזר' התלה
 שטובות. מה יש שמהו חז
 נבנית האשונה ב"קול השלם"
 יש איתו דניא ואורחיו כהדיו
 שיש. המרכזי התפעל כאשר
 המרכזי גילה לו טופס מבוטב
 יינסומית "החליצה", שם מלא
 חז תפקיד החלצ במסגרת חז
 מטי. כל שאמר שזה מהשט
 דר ויחזר: "זה תרצו אק או
 דה". "נ, וטעש וכל ש
 מדרצונה לנעם שר קרעו

"וְיָדָהּ" אָמַר לוֹ דְּבִיבִי. ★ ★ ★
 בְּבִלְחָה אִמְרוּ, מוֹמִינִתִּים כְּמִי
 יִדְּ, דְּרַחֲמָה לְשִׁמּוֹעַ עַל מִתְּנָה
 וְרִשְׁמִיעַת עַל הַתְּחִיבֹתַי גִּילָה
 וְרִשְׁמִיעַת עַל הַרְבֵּיעַת אֹחֶתִי לִמִּי
 קִצֹּר וְהַתְּחִיבֹתַי, כִּי אִין לֹה כִּלְל
 שְׂרָקָר "קוֹ הַמּוֹל" בְּכָף יִדְּהָ.
 וְיִוֹסֶתֶה קִלְרֹת אִין יִדְּהָ
 אִיכָּה שֶׁן גִּילָה, אִמְרָה לֹה יִש
 3 לִידִים. 3 לִידִים.
 אִיכָּה שֶׁן גִּילָה, אִיכָּה שֶׁן גִּילָה
 4 לִידִים. 4 לִידִים.
 תְּחִיבֹתַי מִן שְׂמֹרֶה וְאֵת
 תְּחִיבֹתַי מִן הַיְּהוּדִים לֹה הַתְּחִיבֹתַי.
 וְיִוֹסֶתֶה מִסִּינֵי, אִין לְעוֹלָם לֹה
 שְׂרָקָר לֹה שְׂבָא אִין קִלְרֹת אִין
 שְׂקִרְתִּי אִין אִין אִין.
 ★ ★ ★.

קורן וויז שווענישע עסקים
ד. מצד אחד, היתה שקועה
בירות אחרונות על סידורם
שלים" בתיאטרון חיפה, בו
מלמלם אשה עם שניו קרטי
: הוא לא נפרדת מן המד
ה. אמילי לחצי שניה. מצד
התחילו לקרנים בבתי
למוע בארץ את "אבא גוב",
ימי גמלות את גרועות של
דין דוקן המסרבת, מבין,
פרד מבנה. הקרנות בכזה
שן עם הרבה מסיבות ואירועים
הה נסיעות של קו
חדל איביל. לא מלח, שיש
יבקים לה את התואר
חוקיות של מורד" ★ ★ ★

בוש עם קולאז'

[illegible]

שרמן ליד חתיים מיצירותיה:
שמיים - למטה - בנר

לבושים שנוצרו בהשראת
היו הקירו ויצאו כגולריה עמליה
החל ממוצאי שבת זו. כל
ת שוקלאר על לבוש תוצג
ת השטייה שהעניק לה אז
ידה. חתומי הבגדים
דאום מאתריה ליום ועד
דעים מ'350 שקל עד 1100

תלמה דרר

נ

צד -
העמוד
העמוד
(כ"א)

צדדים
על שדה זרוב
(הצדוב שני דמיון)
האטות אפרים
(הדף)

אֶת־הַיָּדָיו
וְהַיָּמִינִים
וְהַיָּמִינִים
וְהַיָּמִינִים

יא יודעת אם שמחת לב איך
לאתלס? ופרשתי בכל
הארץ ורשותי, לא על ידיני, ש'
תודו בדידי. כבר לא חזות או
מטיק, אחת או מיוחד, אלא
בדידי בלבד במקום אחר, אלא
רשת של בטיקים שנושאים
אותם. שום חילון ארוהא
ואותם בדידי כלי דילונג ובכרם
עברי. באשדור ובמדדוהו של
יוזלום. מכורכים אל בבל,
מכורכים "ש" מכורכים תדמיית
מראה שלם, כבר לא ועד ראש,
וע נעליים, תיקים, נכשטיים
אפילו המרוקנים ובושם.
"פולנת", "גלי", "גול"
"טאב", ראש אינדיאני, "גרש"
בם, "טרופ", וזר וקטן
החליק על הירוק שבה פרשו
בשדות במקומות שונים. אחרים
הם, תעתד, לא יכלו להיות

העכשוי, איין לרשות.
הפטנט שייך לישראל.
הראשינים שהתוליעו על הסיפור
זהו הו' הארקליקנים, ששנו את
זה עוד בשנות החמישים. אבל מי
שבה את השיטה של תזיות על
המחיר החודשי, שדרות אותו
דבר במוקדם ובסיציליה.
מזכירות כמה אותם פריטים,
היו ארקליקנים. "פרצו" וחו'
הלוצנים, "בנונו" חמרה אותה
הצליחה שמפעילת את תקופות
קצב של מלאיאר דולארי.
היזו שהעלו חוץ בעד קטן
אחד. שאנשיים, בעיקר גערים,
אומרים אותו דברים, אל חשוב
מה היא חשפה שם מדברים
ובאיון תרבות חוץ חיים. שריות
מוכרת מחמיר אימון ושפסאד
נכנס לתנות של שרת מוכרת וזה
בגלל במחמיר של מי שיריד למה

ה לצמות
המחירים
אין מער
אבל
ם של כל
אפשר
ייצוא או
מות
ה
וויות מה
גדולה
דים.

או מה הולך

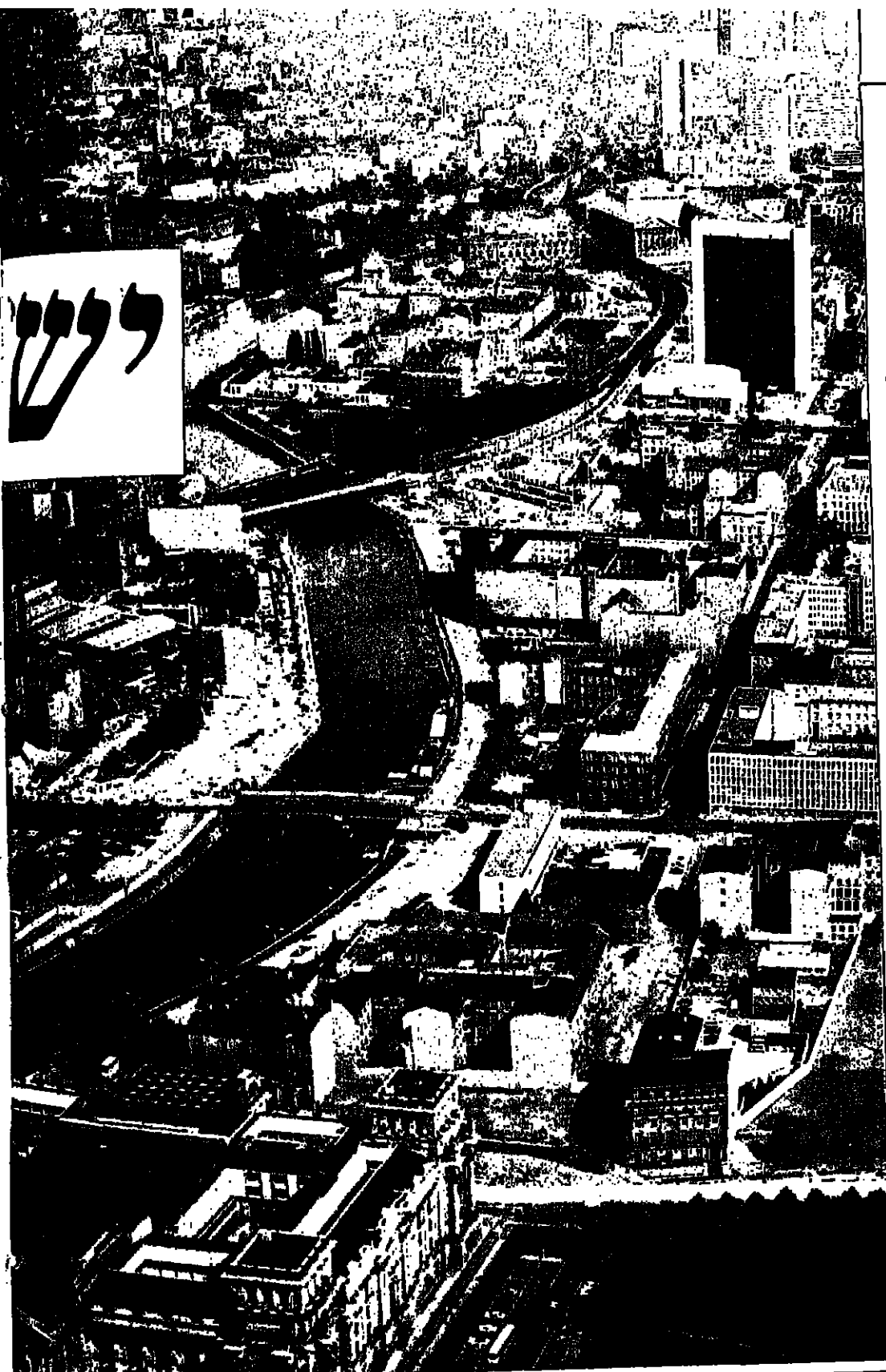
"ראש אינדיאני" היו הראשונים, שהלכו את הובנים והובניות שלום בבגדים, שאותם הם רוצים למכור. אין דבר משמעותי יותר לבח/בן ששעשרה מאשר לראות את גילם לובשים בגד, מפגים, חגורה וכו' ורוצים בהם טוב. כל מציעים ומורכים לא לבד, אלא במדינה אופרטיב חדש. זה עובד טוב בשלושים וחמש החנויות שלהם, כגון באחרות שניסו את "הימיוס". להלחיק העשוי שלהם – סרונים – עמע ראש צעיר, שהולכים עם חגורה משנייה.

"גליל" מתמקדת במראה
ספורטיבי, שאינץ' אותה בשנים
הראשונות. מציעה האימוציות
על נושא האימוניה, שנואה
ושהישראלים אימצו אותה כבגד
שירובשים יחד הרבה. שרונים
מגיליון 88, מציגין שנואה כמו
חופי מקומט, על המטרים
הדפוס מוטיבים כמו, הסטיגה,
שמיניים כבגון סקטרי בחיות
של מיוע. מטרם בגוונים ובגורות
של גליל.

ב"נולק", מבקשים לשמוע שלא
זמזמן הם היו "טעתי", שישו לא
קא קא חסם, כשחזר עובדים על
החסימות. שמונת החיות כבר
היו שישו יסודי. גם זו שחבר
היונה, הם משקיעים עצמם
עובדים על קיום כלעדים
מיוצרים כבודם. ישו ומהא
שנת אורחם הכון את
הדחתו. אירוע חזק וקטן
דוח מכינים בבת בגדיהקין.
תחילים, להחיש שלחם הם מבוס
לחיים", לתארונו דא המכני
שדא קונה, משיו לא יצורם
ח"ל, ובחדשים הקרובים הם
שויים הם להציע בגדים
שויבים, שיתורח מבחריהם
אכיתו בגדים הקמומים.

15

רשמי ביקור
בברלין המזרחית.
סופר "מעריב"
היה הנציג
הישראלי היחיד
בקונגרס
בינלאומי של
ארגון מבקרי
תיאטרון
שהתקיים שם
השנה.



ברלין המזרחית.
מראה כללי.
משמאל - נהר
ההפרי.



מרכז ספורט ונופש
במזרח ברלין.

ישחיים מעבר לחומה

יום א': מברלין לברלין

מונית מביאה אותי ממלוגי במרכז ברלין המערבית אל המזרח. לא בריוק. נהג המונית מתגלגל, שאינו יכול להיכנס פנימה. תצטרך לעבור ברגל, הוא אומר. אקח מונית, אני משיב לו לתומי. הוא מחייך. אם יהיה לך מול, הוא אומר.

ביקורת דרכונים. עמידה בתור. קצת מתוח מן הדין. אני יודע שהביקורת קפדנית. שוטרי הגבול חוזר ומתבונן בפני ומשווה לתצלום שבדרכון. אני אורח רשמי, בהמגנת משדר התרבות של הרפובליקה הדמר קטנת הגרמנית וזה הולך מהר, יחסית.

עברתי. שטח ריק. אין איש. יום ראשון בצהריים. אחר כך אני לומד, שהשממה הזאת נראית כך גם בשאר ימות השבוע. אני שוכח את אזהרתו של נהג המונית המערבית ואני בכל זאת מחפש מונית. שואל צמד בחורים שעוברים במקום. הם צוחקים. אני אומר להם לאן עלי להגיע והם מכוונים אותי אל תחנת הרכבת התחתית הקרובה. קצת הליכה. מזוודות. דרך בלתי מוכרת. וכך חוזר להכרתי הפרדוכס הראשון של העיר הזאת. אני אמור להשתכן במלון חריש, מפואר, והנה אני חושב בונים בעיר הזאת בתי מלון מודרניים, אבל איש אינו מעלה בדעתו, שגם צריך להגיע אליהם כדי כלשהי. מפשי, אני ממשיך לחשוב. רואים שאתה בא עם מוטגים מערביים.

עכשיו אני מעבר לחומה. גם זה מושג מערבי. בברלין המערבית עושים הכל כדי להראות לחייר את החור מה המכוערת הזאת. צליקת כלב העיר. במזרח עושים הכל כדי לשטש את עוברת קיומה. לא חומה. גבול. נורמלי.

הרכבת התחתית מביאה אותי אל יעדי. "אלכסנדר פלאץ". אני חושב על הרומן הנודר של אלפרד דאב' לין שראה אצלנו אור לאחורונה, "ברלין, אלכסנדר-פל'ץ". אני עולה במדרגות ויוצא אל הכיכר. מראה מהר מס. ממוכן. רק השם נותר. בני המקום קוראים לו "אלכס". רחבה מודרנית, קומפלט ענק, מרכזי קניות, מסעדות ("אלכס-גרייל"), בתי קפה, חנויות, מידרואב נפלא. אני מניח את המזוודות לצדי ומשתאה סביב סביב. לא כך תיארתי לי בדמינוני את מזרח ברלין, למרות שכבר עשיתי בה כעבר שני ביקורים חסופים. אני מגלה את המלון. 39 קומות.

ברלפס הקבלה אני ממלא טופס. הפרטים מופיעים בשפות אחדות. אחת מן רוטית. כעבור דקות ספורות אני גם שומע שפה זו. על אחי השולחנות בחדר הקבי לה המפואר מונחים עיתונים רוסיים. אילו ידעתי דר' סית, יכולתי לקרוא את "פראוודה", אני חושב.

חדרי ממוקם בקומה ה-29. במעלית אני שומע מוסי' קת רקע שלוחה. שירים אמריקניים. משוט עוד לא התי' איששתי מן הרוטית. עוד פרדוכס של העיר הזאת.

מן החלון נשקף נוף מרהיב. צריך להודות. בשעה שש מחכה לי ביקור באופרה הקומית. "דיון ג'ובאני". מתחילים בדיוק. לא ברור.

בית האופרה מהודר, מעוצב בסגנון הבארוק. גברשת ווהרת במרכז. מבט בתוכנית. נייר פשוט. צניעות. מאמרים ענייניים בנושא האופרה. אין פרסומה. מחיר הנוכחיה כ-40 גורות.

אחרי האופרה אני מומין מרק גולש הנגרי במטערה קסנה סמוך למלון. אני לא בטוח שזה מרק בכלל. אבל לעומת זאת, אין כאן גולש וזה גם לא כל כך הנגרי.

יום ב': פתיחה חגיגית

הקונגרס הבינלאומי של מבקרי התיאטרון נפתח הבוקר חגיגי. נאומים, תזמורת קאמרית. טקס מפואר. אולם "אפולו" שבבית האופרה המלכותית. כסאות ורי קוקו, קישוטי וזה מעורבים. טקס זה היה של מלכים ודוכים, אני חושב. היום זה שייך לעם. יש.



חדר עבודתו של ברבס.

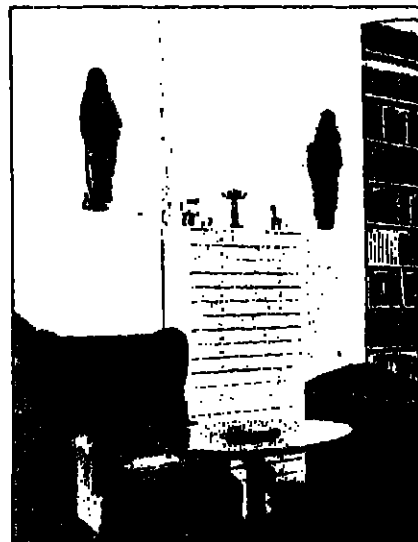
בנאומים מרבים להזכיר את שמו של ברטולד ברבס. קרוב מקומי מה הוא היה אומר על הכינוס הזמנתי הזה מספרים, שפעם הגיע לקבלת פנים רשמית בשני ריחות הרוטית. היה לבוש, כורגול, במקטורן עור קצר, טיגר בפיו והוא נראה יותר כשוער השגרירות, מאשר אורח רשמי שלה. לא נתנו לו להיכנס, בגלל ההופעה המזוהלת. וכאן, באולם "אפולו" המהודר, מוכרים את שמו בחירת קודש. ברבס כבר היה כותב על זה משהו, על כל הדיוקן הזה ועל חוזה.

את דרכי אל המקום עשיתי ברגל. לראות את העיר בבוקר, ולא ביום ראשון, אני מטייל לאורך הנהר ובר' שא את שמו של קארל ליבקנט, מראשי המנהיגים הסוציאליסטים בגרמניה של ראשית המאה. רחוב גדול, רחב מאוד. מתאים למציעים. אני עוצר ליד מרכז התרבות המולני ולידו מרכז התרבות ההונגרי. בשני מרכזים חגיגות לחפצי פולקלור וספרים. בייל הול.

קרוב לבית האופרה אני מבחין בבתי קפה אחרים. אני מגלה שלם, המדרע שאלה נפתחים בשעה 11.00. מה עושה אדם שנמשך יוצאת לספל קפה בשעה 11.00. עי' מהרה למדתי, שכל אדם חופשי כאן לרצות בכל שיעלה בדעתו. זו היתה גם הפעם הראשונה שנחתי רעתי לאבסורדים הביוקטיים במקום, שגם בני הקפה בו מנהלים בידי עובדי המדינה.

טייל קצר מגלה שווה עיר של ניגורים. מצד אחד, בנייה מרשימת, מודרנית בדרך כלל, אם כי מאופקת בסגנונה. מצד שני, עוובה מעוררת חמלה. באזורים

רבים כס שוטטתי, היה לי הרדסם, שמלחמת העולם השנייה נמתימה כאן רק לפני ימים אחדים. העיר חוננת, כמיה בברלין המערבית, 750 שנה ליי' סודה. זה גם ההסבר לתנופת הבינו האדירה הניכרת כמקום. אין כמעט רחוב, שאין בונים בו, או לפחות משפצים. עיר שלמה עוברת מתחת פנים. ארוחת הצהריים היא הרמנות לפטש עמיתים מכל רחבי תבל. הנציג האמריקני מעיר, שהוא נהנה מן העוברה, שאין בעיר הזאת כל כך הרבה פרסומות כבי ארצו, עם "סקרונלדס" בכל פינה. בארצו, הוא מזכיר לנו, לא ניתן למצוא אינץ' אחד ללא פרסומה. כאן ראינו הרבה מאוד אינצ'ים כאלה.

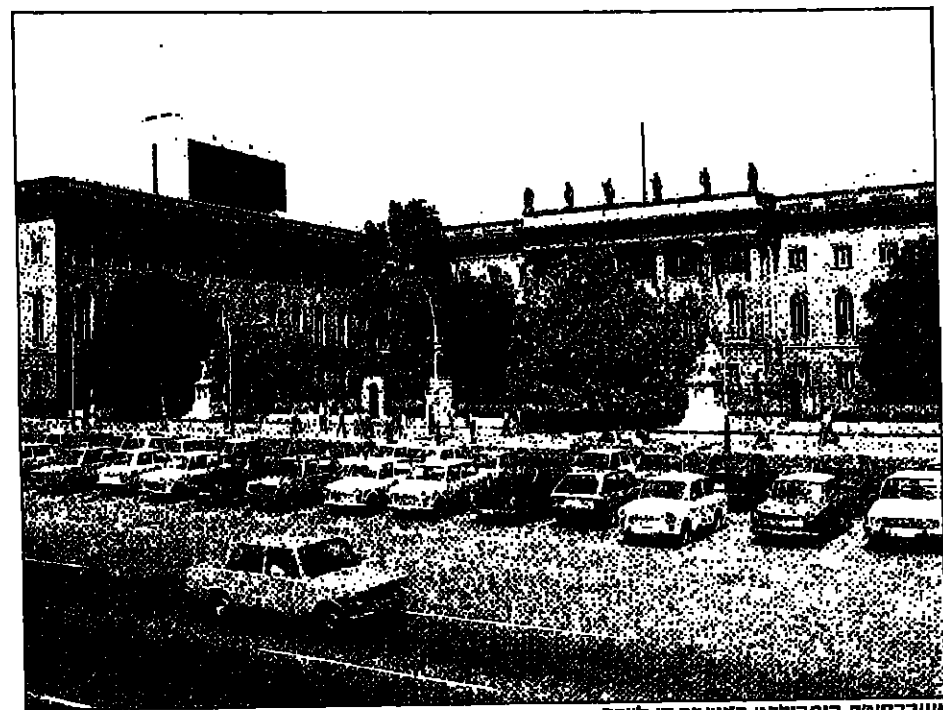


דנים באולם. המאכלים פשוטים. מכיר קצת מטבח פועלים. אנוחו בותנים דרענו לעוברה שאין מגישים לנו דיקות טריות. נפשנו יוצאת לסלט חם. לאט לאט אני לומד, שדיקות טריות אכן אינם בגמצא, על כל פנים לא בכתחילה הנשום. ההולטי לברוק זאת. ביקרתי בתדמנות ראשונה בסופרמרקט חריש. יש בו מכל טוב המוצרי המזון וולים ביותר. על כל פנים המוצרים המוצעים למכירה. כשר אין מחסור. אך ירידת הדיועים כאן הם כרוב ותפוחי אדמה. אפשר לנות, מעידה מבקי רת תיאטרון מקומית, בתפוחי אדמה נוספים. בחורי במלון אני מאזין ברדיו למשוח שנסמע כמו חרשות. כלתי אפשרי. אני מעביר תחושה. שירים אבי ריקניים. איך שהקפטילים משולט כאן על כל חלקה טובה.

יום ג': דיונים זה לא הכל

בבוקר משרדים ברדיו תוכנית "כבששחר". מבכרים את גברת אלמוני ואת ארון מלמוני ליום חתונתם. לא "חבר' ולא "חברה". שוב והקפטילים הזה. אני ברדיו לקונגרס. ליד שולחן הדיונים נשמרת סימטריה פוליטית קפדנית. דיונים זה לא הכל. מולי טיקה קוראים למשחק הזה. אם מושיע על הכמה נציג בריח המועצות, ברור שאחרי ידבר עמיתו מארצות הברית.

(המשחק בעומד הכא)



אניבסית המבולדת באונטריו ליורד.

יש חיים מעבר לחומה

(המשך מן העמוד הקודם)

הבנייה המאסיבית ביותר היא של המורדרגמנים. מה מעסיק אותם? ברברים מצאתי התייחסות מועטה לעבודתם בזהות. לרוב הם עוסקים בעבר. אחרי הכל מותר להתרשק על מדרות מסואות. כך אפשר גם לר' בר על גרמניה כולה כעל מדרות משותפת. זו הדרך היחידה לרבר על גרמניה שמעבר לחומה, על "מלייה" תרבותי רחב, ולא על תרבות המתווה כמו על אי בודר. לקנטרס בינלאומי יש חשיבות עצומה מבחינתם של המארחים. זו ההזדמנות להשגיח את דברם מבני נגים של מדינות, שאליהן נבצר מהם להגיע. כערב באופרה הממלכתית. "הקלע הערש" של ור בר. אופרה רומנטית בהפקה עשירה. האולם מפואר והרגשה תניית. הקהל לבוש אף הוא חניגית, אך לא הרוקים עם המערב. מאוד צנוע, מאוד אפור. איך שלא ברור. בכלל, האופרה כאן אינה מעידה על קשרים אהבים אופרה וגם גנים בדי. איך להשיג עבניות, אבל יש בעיר שני בני אופרה מעילים. אולי זו בכל זאת שאלה של עריפות, אני מודה.

יום ד': פרידריכשטראסה

טיול בוקר לאורך רחוב פרידריך (פרידריכשטראסה) רחוב גדול, רחב, רחוב שהיה. אבל גם היום אפשר להבחין שהיה. לא רק על פי מידותיו, אם כי הוא שינה צורה. כמו כל רבר בברלין. (גם בברלין המערבית). בהמשך חוצה רחוב פרידריך את השדרה המפורסמת ביותר של ברלין: "אונטר דן לינדן" (תחת עצי התרזה). זה היה ה"שאנדאליה" ביאשית המאה. כימים שברלין הינה משג בהרבות הידידות. תפארת שרעבה.

אולי הדבר שמסמל זאת יותר מכל הוא בנין חריש, מוגמוסלי, שמשר את תשומת ליבי בדרכי פרידריך. בית החרבות והמדרע הסובייטיים. חבורת העמולה או פינית בחלון הראווה. כתובת בולטת: "אונטר ריאלים" טים, על כן אנתוני חובקים את הבלתי-אפשרי, האם רק גרסה לי, שחושבי ברלין פשוט מדיים רגילים מן המקום ערב את, ברדכי לתיאסור, עברתי כאן שוב. צמוד לבניין, מסעדה גדולה, מודרנית. "זולטה" תאורה שקטה וילנוות. מה ושם נרא בניארם סוערים. אך על רקע גודלה של המסעדה, המקום נראה ריק. מי בא לכאן?

בשום מקום אחר לא מתבלט הניגוד הזה בין בינוי מרשים לבין עוובה מביחית. בונים. כל הזמן בונים. אני מוצא את דרכי לתחנת הרכבת התחתית. ותחנת מוכרת לי. עלייתי בה לראשונה בבואי לעיר הזאת. קרוב לגבול. עכשיו אני מיטיב להבין למה לא רואים כאן הרבה אנשים. לחשוב שהגבול עובר כאן, ליד רחוב פרידריך וסמוך ל"אונטר דן לינדן". באמצע העיר ממש. גבול. עולם אחר. אני נוכר בבירחה ששמעתי כאן בקאברטו איך זה שהשמש שוקעת במערב, ובכל זאת נשאר המזרח בחשיכה ובמערב הכל מואר. אי אפשר למכור לום טיסורים. נסיעה ברכבת התחתית היא הורמנות למפוש את העם. אנשים למשים בפשטות. הגברים לרוב מעובים. נוער גראה לעיתים קרובות לובש ג'ינס. האם רק גרמה לי, שכולם כאן רציניים כל כך תחתית היא כלי תחבורה נוח. הרכבות מיושנות, אך יעילות. ירשה מן הימים המוכים. נסיעה נלה במיוחד. כמו 15 אנדרות.

יום ה': ספרים, תקליטים

התרכות זולה מאוד בברלין המזרחית. כרטיס לתי אחרון עולה כמו כרטיס קולנוע אצלנו. ספרים חלים במיוחד. גם תקליטים. בקרבת המלון שלי ישנה חנות ספרים גדולה. את המוכות בעיר. אני נכנס. לא בדיוק בחיץ משתדך חור העון. מה זה שבוע הספר? לא. סתם יום של חול. קהל רב ממלא את החנות המפורד נוער לוחות את החיץ. אחר יוצא, אחר נכנס. אני מתפעל מן הרעיון, שאנשים עומרים בחור כדי לקנות ספרים. משי

הו פה לא גורמלי. אני נכנס סוף-סוף. המבחר גדול, מגוון. מסודר למופת. שילוט ברור מכון אותך לפי הנושאים. הספרים נראים לי אחרים. גראפיקה שונה, שמרנית. עיצוב פשוט. סופרים רבים בלתי מוכרים לי. תרגומים מארצות הגוש הקומוניסטי. הרבה סוציאליזם, מהפכה, מרכסיזם. רגש רב על קלאסיקה. שושקין ותומי אס מאן בפרוסות.

בתי הקפה בסביבה הזמים קהל רב. טעמו של הקפה בינוני. מפיות הן רבר יקר. על ממתקים מלאכותי לא שמעו כאן. אני לוגם את הקפה במהירות, כדי להפסיק לחנות תקליטים טובים. בחוץ גשם. קר. את התיירים הרוסים, המתגוררים בקבוצות גדולות, ניתן לזהות לפי כובעי הפרווה, המזכירים לי, בעקשנות, את ה"שטרומל" המוכר לנו. לא אוהבים אותם כאן. אבל לפחות במקרה זה, אני בטוח שזה לא משיקלים אני טישימים.

חנות התקליטים גדולה ומרווחת וגם מסודרת כהלכה. תצוגה מרשימה של הקלטות שאינן מוכרות לי. כיצעים מקומיים ושל המדינות השכנות. המחירים זוי לים והסתיו רב. מול ריכוז התקליטים, בולטת דלת ההיצע של קסטות. מבחר עלוב. אני נוכר, שמעולם לא ראיתי כאן מישו מתהלך עם וקמן צמוד לאחוני. על קומפקטדיסק עוד לא שמעו כאן.

יום ו': בית ברכת

ביתו של ברכת הוא מקום שבו מצטלבים הפולחן הכורז כשמו עם נטיית הרגשות הפרטית. ברכת חי כאן את שבחיו האציונות, כשהוא מוקף בספריו ובתפי צי אגדות של טין ויפן, אותם אסף באהבה. כבית זה גם מת. לאחר מותו החליטה אלמנתו, השחקנית הנודעת הלנה וייגל, להפוך את הבית לאחר הנצחת לזכרו. בחודי העבודה של ברכת - היו לו שניים, אחר קסו, אנטוני, ואחר גרול, שבו גם נהג לארח - הרהוט פשוט, כפיר. חוד העבודה הגדול משקיף אל בית קברות. זה היה רצונו המפורש. הוא ידע מה הוא רוצה. שקט מוחלט. שכן זה בית קברות קטן וישן. היגל וסיכ טה קבורים כאן, לצד אנשי רוח נוספים מן העבר. מסביב ספרים. הרבה ספרים. ביניהם אוסף של ספרות בלשים, אותה אוהב במיוחד.

יחדיו לבית הקברות. ברכת עצמו נקבר בו, כמוכן. סלע פשוט, עליו חרוטים שמו ותאריכי חייו. הלנה וייגל קברה לצדו. אני משוטט ומנלה את קבריהם של עם ברכת: פאול רסאו והאנס אייזנר. ביציאה מבית הקברות, אנטיקלימקס בנוטס מערכי מוכה: חנות על שם ברכת. סמרי תיאמרון ומוסיקה. טוב שלא הרוויק לבת. בארצות-הברית היו כבר מוכרים חולצות עם שמו.

שוב: מברלין לברלין

החלטתי לפתור את תעלומת המוגי, ויחי מה. מחבר ששלי לחומין מוגי ערב קודם באמצעות המ' לון. צריך לשלם דמי מיקרון, כדי להבטיח שלא תתח רט. 04.45 לסנות בוקר. קי וחשוך. המוגיית מניעה בזמן. נוסעים שוב לגבול, לביקורת הדרכונים הבלתי נמנעת. השוטר המנומנם מתבונן בדרכוני ושוואלי איזו שפה מרביים אצלכם, בעצמם בשעה כזאת של בוקר? אין רעתי נתונה להתמלספות. אני משיב. זה נגמל. אני בחיץ. שוב רכבת תחתית למערב ברלין. אני יוצא מן התחנה, ומולי עשרות מוגיות ממתינות. משום מה נד' מה לי, שריבוי מוגיות, או העדרן, מרכיב סביבו את תמצית ההבדלים בין שני עולמות.



רוצה שילדיך "יהיו בעניינים"? חתום למענם היום על



עתון הנוער הגדול,
המרתק והנפוץ ביותר
בישראל!

את מבצע המנויים הזה לא כדאי להחמיץ!

אבל זה לא הכל:

- ★ אתה ניתן לילדך עתון חינוכי, מרתק ומומלץ.
- ★ אתה מקבל את השבועון לביתך בדואר מדי שבוע ללא תשלום נוסף.
- ★ אתה משתתף בחגורת פרסים יקרי ערך.

מתנה מיוחדת לכל מנוי:

שעון יד מחבהב, בלעדי למנויי "מעריב לנוער".

הגרלת פרסים ענקית!!!

- בין המנויים שיחתמו במבצע זה יוגרלו פרסים
- ★ טלוויזיה צבעונית
 - ★ 5 מכשירי רדיו טייפ.
 - ★ 20 זוגות אופניים.

"מעריב לנוער" - עתון הנוער של המדינה!

גזור, מלא ושלח עוד חיוס

תלוי חתימה

מספר המנוי במקרה של מנוי קיים.

מנוי חדש: חידוש מנוי קיים

לכ מחלקת המנויים, "מעריב לנוער", ת.ד. 20020, מיקוד 61200, ת"א

הרני מעביר לכם צ'ק-המחאות דואר על סך 90 ש"ח בדמי מנוי לשנה אחת על "מעריב לנוער" כולל אריזה ודמי משלוח הפרס לבית.

(המחיר כולל מע"מ)

שם המשפחה: _____ שם פרטי: _____ כתובת: _____

הארץ

שריר וקיים

ספונטאנוו היא תופעה נוגעת ללב. אתה מתרש כאשר אתה רואה, כי גורמים שונים יוצרים בבת אחת אותם המעשים, מתוך דחי ספונטאני שאינו ניתן לכיבוש. מיליוני יהודי מתגולת, מר לארץ חמם, הנושא בנפשו את תואר "איש השנה בתעודות", מפרסם בעתון מדינה גדולה וכה "ישר כוח" לשר התעודות, מר אברהם שריר, על כך שהשנה הגיעו לארץ 1.5 מיליון חסידים, ובאותו עתון מתפרסמת גם מדינה כה מתיישבי חבל קטיף, בו נפתח לאחרונה מלון, מורים לשר התעודות, מר אברהם שריר, על "העידוד שנתן לנו בכיכורו בארץ". גם אנתוני שמחים בולקס של מתיישבי חבל קטיף, שמר שריר הקריש להם שעות אחדות מהזמן המועט שהוא שווה בארץ. אני בטוח, שרוב מתיישבי חבל קטיף לא התאוששו עדיין מהתרגשות שפוקה אותם, כאשר התברר להם, כי השר שריר קיים. הרצל לא ביקר בחבל קטיף, חיים ויצמן לא ביקר בחבל קטיף, ספק אם בדימויו ביקר בחבל קטיף, אבל אברהם שריר כן ביקר בחבל קטיף. תוסף העול ההיסטורי. רצוי היה להקים במוסד אברהם שריר.



דוד רן. מנחה.

ב"גביתו הנאוה" מופיע, מתפרק אפיוני, הנגרי כוח. ואין זה מקרה, כי לסלי האוארד, ששיחק את מימטרלן, הופיע בעל מאה הפרזות, היה הנגרי. כמו שזה לא מקרה, שרמנים אנשים, כמו הדין, מלך הקסמים, וכמו מרבישלינגולן, חבר הפרלמנט הבריטי שנהיה נזיר בודהיסטי, וזו הנגרי. אך בעוד שלסלי האוארד, הדין ומרבישלינגולן היו יהודים, הרי דוד רן הוא גוי. ובזאת, גוי, הוא פלט משפט שערור כי תחושה מוחית. כאשר נאבק בשוטרים בנמל התעופה בלוד, כי לא רצה לעלות על המטוס, צעק דוד ראץ לעבר העתונאים והבוכים "זה מגשים אותי מפני שאני לא יהודי". אלהים, איזה משפט הגויים ההנגרים גירשו מארצם לארשורץ 600,000 יהודים ועכשיו צועק לו גוי הנגרי בנמל התעופה בדימויו, שמגרשים אותו, מפני שהוא לא יהודי. לא למחנה השמירה מגרשים אותו, חלילה, אלא לפארס. וכל השוואה כאן היא משם חלול השם. אבל אני לא יכול להשתחרר מאה טיפוס קטן, מרוען, שאני חש, כאשר גוי הנגרי צועק בלוד, שמגרשים אותו מפני שלא נתמל מולו להיות יהודי. ■



אברהם שריר. מדינה.

בינתיים מתמקדים במדינת. צריך להיות רשע מרועש כי להעלות על הדעת, שמישהו במשרד התעודות חשב כי באמצעות מדינות כאלה ניתן אולי לשפר במקצת את תרומתו של שר התעודות, שנסיעותיו הכפיתיות לזרלי הפכו לבדידות המדינה. כי אם, חלילה, יתברר, שיזמים בתחום התעודות מפרסמים מדינות כשבת של שר התעודות, לאור שגרמו במשרד התעודות שחבר לא יזיק לעסקאות בעתיד, עלול להתעורר, רחמנא ליצלן, חשד לעבירה על החוק. אני לא טוען, כי זה מה שקורה. אני רק חושב כי מן הראוי היה, להסב לך את תשומת לבו של שר המשפטים, מר אברהם שריר. ■

נוכל הונגרי

את ר' דוד ראץ, הנזיר והנגרי, שנחשם בארץ על הברות מבוניות גנובות, ישב בכלא, התחנן עם בן גולל, התגרש ממנה ובסוף גורש בבית מאורן, לא פגשתי מימי, אך הוא נצל זאת מוכר לי היטב כי בידו ראץ מתגלמת דמנתו של הנוכל והנגרי השארמאנטי, המנצל נשים וגויות, גונב ומרבה, ומומר על כך, שלשנו הוריות, וזו! אנתוני שלו ויצמנו האסטרטגיה הנגרי יתחנן אחרי נבל מצב.

שמיכות נזר - חמימות ואיכות תחת קורת גג אחת

שמיכות ממולאות לחורף ולקיץ בגדלים שונים, ניסויי מיטה, כריות, מצעים למיטה, ריפודית למזרון, שקי שינה, חומר מילוי לקונפציה ולרפדים



לפעל "עטרת מיטות אדומים" הידוע בשמו "נזר" - בית מסחר לשמיכות ממולאות, עוסק בייצור של שמיכות ממולאות מבינים חלולים מצומים סיליקון (HOLLOWFIBRE), שנועדו באיכותם הגבוהה כמבודד חסינותי הטוב ביותר בעולם. המפעל משווק את מוצריו לשוק הצבאי והאזרחי, לרשתות שיווק, מוסדות, ועדי עובדים, בתי מלון, ולכל דורש. מוצרי החברה זכו לאחרונה בקבלת תו תקן גרמני של חב' TREMIRA שהוא מן המחמירים בעולם.

מפעל - קרית התעשייה מיטות אדומים, ירושלים. מסדרי החברה, דרך יפו 1, ת"א, 03-659883, 03-5101073.

בהפקת שיה תקשורת

אמבט עיסוי חם מימי בחמש שיטות *



מבחר מותגים: whirlpool, airpool, haimapool, centrapool, wonderpool.

- סאונות
- ציוד לבדיקות
- שחייה
- משאבות ומתקני
- חגברת לחץ מים
- מחירים נלא חחרות

"צנטרה" משאבות בע"מ

חברה ליצור ושיווק משאבות בריכות שחייה וזיקיו תל אביב, חדר. 9030, מבור, מרץ 37 טל. 377286

השפנפנות באות! וגם השפנפנים

שפנפנות חסובות ושפנפנים חתיכים למסיבות ימי חולדת ואירועים חגיגיים.

"הבלון השמח" רח' כפר גלעדי 26 ת"א טל. 03-826253 03-810019

77 שקל בלבד!! לא מולל מינים

3 ימים (2 לילות), לינה עם ארוחת בוקר לאדם בחדר זוגי.

כל יום נוסף 19 ש"ח

בניסה לטאות	8.00
בניסה לניקוי	8.00
בניסה לטאות מכשירים	8.00
בניסה לחיות חיים	5.25
בניסה לחיות נדר	13.00
שניט אגרות	7.00
חליב חבילת טפס	49.25 ש"ח

חבילת טפס זו: חתא, בריאות וסוף ששיוח 49.25 ש"ח בולט של חניב

בריכת שחיה מקורה ומחוממת

הנהלת מנהל



קיסה יקרה

שמירה על היגיינה היא כלל יסודי במניעת מחלות ושאר תופעות לא נעימות. כשאני מדברת על היגיינה יש לי הרגשה שאני מתפרצת לרל"ת מתחנה, שהרי כולנו מודעות לחשיבותה של היגיינה ואין אישה שלא תעשה הכל בכדי לשמור על היגיינה.

במדורי הפנים סידרה של מוצרים המיועדים בעיקר למה שנקרא: היגיינה אישית. חלק מהמוצרים את רדאי מכירת ואת האחרים, אני מקות שתאמצו בקרוב ולו רק מהסיבה אותה ציינתי קודם.

אין צורך לשכנע אישה להשתמש במוצרי היגיינה ובמיוחד במוצרים טובים אותם בדקתי ובחנתי עבורי בקפדנות, אחד לאחר.

רחי ברק

דצמבר 1987

מה שצריך

המדור של רותי ברק

ברוויה - היגיינה בעולם התחתון

לאשה המודרנית והפעלתנית של ימינו חשוב מאוד להיות בטוחה וחופשיה בתנועותיה ולשמור על היגיינה ואסטטיקה בכל שעות היום, בעבודה, בבית ובבילויים מבלי לתכנן ולכוון רגעים אלו.

נשות אר"ב נוהגות כבר שנים רבות להשתמש במגן תחתון המסכה לתן את הרגשת הבטחון והיגיינה המיחלת. המגן התחתון הטוב והיעיל ביותר הקיים היום הוא ברוויה מבית KOTEX. ברוויה מיוצרת באנגליה ועבר את כל הבדיקות והמבחנים הקפדניים הנהוגים באר"ב.

לברוויה 3 פסי הצמדה המצמידים היטב את המגן לתחתון ללא אפשרות תזוזה, מבלי שיתקפל. לברוויה מבנה אנטומי המתאים לגוף האישה, דק מאוד ומבטיח, על כן, נוחות מירבית. יחד עם זאת, דקות המגן אינה פוגמת בכוסר הספיגה המעולה של ברוויה.



פרש וואנס - היגיינה תינוקית

אם יצאת עם תינוק לטייל והוא "סרב" להתחשב ואת צרכיו ששה במקום בו מאוד קשה לטפל, לא נורא! גם למקרים כאלו נמצא כבר הפתרון. שלילי מגבניות פרש וואנס לחה ועדינה, וחביבה נמתה.

מגבניות לחה - פרש וואנס מכילה לנוליד לשמירה על עור התינוק, מנקה היטב ומחטא מבלי לצרוב. מגבניות פרש וואנס מומלצות לשימוש לא רק בכסיות אלו, אלא תמיד בבית ומחוצה לו.



ג'ל ואולין אורגניל - חובה בכל בית

לעיתים קרובות אנו מנישים, בעיקר בחורף, כי העור יבש ומגורר, והשפטים סדוקות. חקלה ניכרת תושג עלי שימוש בג'ל ואולין טוור שהוא חומר חצי מוצק, עשוי משמן צמחי. ג'ל ואולין יוצר שכבה המגינה על העור מפני יובש וגירויים חגרימים כתוצאה מקור, שמש, רוח, מים ועוד.

ג'ל ואולין שימושים רבים, למען הדיוק, יותר מ-100, שאת חלקם אפרט: טיפול בעור התינוק, ריכוך עור קשה, הסרת איפור עיונים ואפילו שימושים בתחום הדיור - שימון כויר הדלתות ימנע חריקות, הונת ריכוך עור חגליים וימנע חלודה ממשטחי מתכת. ג'ל ואולין - מוצר שטוב שיהיה בבית. את כל 101 השימושים בג'ל ואולין מפרטת בחוברת מיוחדת. כתבי אלי ואשלח לך בדואר חוזר חינם.

מען למכתבים: רותי ברק, ת.ד. 3575, פ"ת.

פרש וואנס - פנים נקיות מאיפור

ניקוי פנים קבוע ויסודי הוא תנאי ראשוני לשמירת עור הפנים. לנשים המודרניות, הנעדרות לעתים לפרקי זמן ארוכים מן הבית, נמצא פיתרון לקיום פעולה חשובה זו. סידרת מגבנית פרש וואנס כוללת שני מוצרים עיקריים: האחד - להסרת איפור מהעיונים, והשני - להסרת איפור מחפנים ודענונים.

שני המסירים אינם מכילים אלכוהול ומכילים קמומיל להרגעת העור, מנקים בקלות, ביעילות ובסודיות. שימוש במגבון פרשוואנס לניקוי פנים כיום עמום, יאפשר לך להשאר רעננה ונמרצת. מוצר נוסף בסדרת פרש וואנס מיועד להסרת לק מחצופורניים, מכיל לנוליד להונת העור שמסביב לציפורן ומחירי ריה נעים.



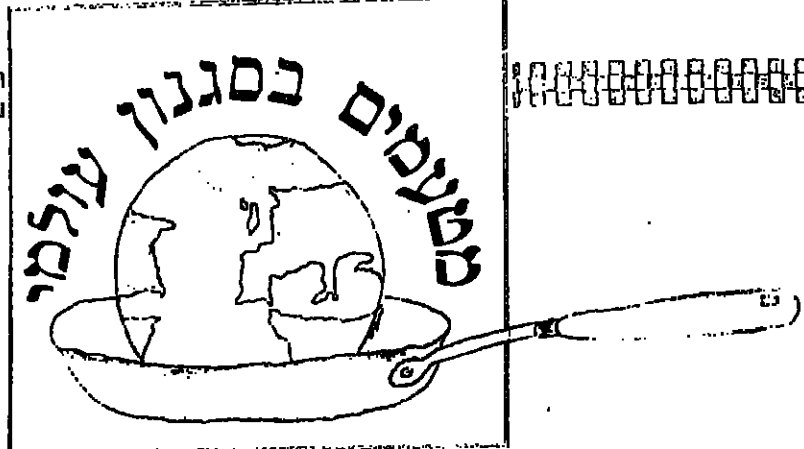
החורף הגיע שמרי על עורך

ואזליין אינטנסיב קר.

שומר העור שלך.



יזם: דסיר, שיווק: ברק אבנר מפיצים בעימ.



רחי ברק

פלפליון

אין טעם לעסוק בפלפליון לשון כשמדובר בסך הכל במיני ירק ובכל זאת - הירק שאותו מבקשים מהירק, ומתכוונים לזה בעל הגוון הנע מירוק צהבהב, דרך ירוק עמוק ועד לארגמני עז - יש לכוננו פלפלת. להבדיל מהפלפל, שהיא שית שפירותיו משמשים תבלין חריף. הפלפלת מכינים תבלינים אחרים, הדורשים דווקא בשם המדויק (פלפלת (מפריקה) - המדויק) פלפלת. את אלה מפיקים מירק על זניו השונים, שטעמם נע מהמתקתק ועד החריף עד מאוד.

הירק פלפלת, זו שבטעות הפכו את מינה וקוראים לה פלפל, היא משמחת הסולניים, משמחה טובה אליה משתייכים העגבניה ותפוח האדמה. מלבד קשריו המשפחתיים מוציין הירק גם

בעשר ויטאמינים (בעיקר ויטמין C) ובדלות קלוריות (כ-20 בכל 100 גרם).

כל זאת באשר למידותיה הטובות. אותנו נעסוק הפעם בפלפלת בקנקן - ונתרכז בה ובמה שיש בה - כשממלאים אותה, כמובן.

אם כי זני הפלפלת רבים ומגוונים, את הזנים הלא חריפים נוהגים למלא, בעיקר את אלה שצורתם ויצרת 4 בסיסים שנוח להעמיד עליהם את הירק. צבעה של הפלפלת אינו מעלה ואינו מוריד בהקשר לטיב המילוי או התוצר המוגמר. כלומר - אפשר להשתמש בבהירות, בכחות ובאדומות - הכל בהתאם להעדפה ולטעם. כדאי לזכור - שכלל שהפלפלת ירוקה יותר - טעמה המצמצק יותר והיא עבה וברשנית. פלפלות אדומות מתוקות יותר והבהירות - דקיקות.



פלפלת ממולאה בחירס

רעיון נחמד שאינו דורש ביטול ונולד בדיוק חמש דקות להכנה. אידאלי כמנה ראשונה לארוחה מאולתרת. אפשר לגוון את המלית כיד הדמיון. מתאים מאוד למלא את הפלפלת גם בסלטים אחרים - סלט אבוקדו, טונה או נבינה מתובלת.

החומרים (ל-6 מנות): 6 פלפלות אדומות כ-400 גרם גרגרי חירס מבושלים (משקית של קמואים או מקופסא) 3 בצלים ירוקים, קצוצים דק 2 מלפפונים כבושים, קצוצים

שילוב טעמו: פלפלת אדומה וסלס חירס.

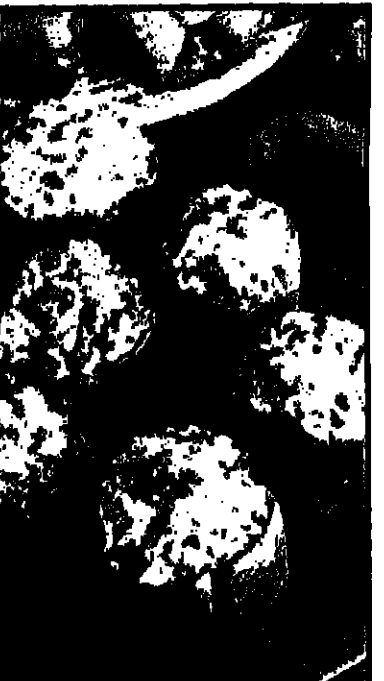
פלפלות ממולאות בכשר ואור

ארוחה מלאה מתבשלת כולה בתוך הירק: הבשר, התוספת העמילנית והרוטב - שחור עד מוסף לכל הנכרים מעלה. אפשר להשתמש בפלפלות אדומות, אם רוצים, או בפלפלות משני צבעים, כדי לגוון. מנישים כמנה ראשונה או עיקרית.

החומרים (ל-6 מנות): 12 פלפלות (בדרך כלל מתבכות הכמות בק"ג אחד) 400 גרם בשר טחון כוס אורז שטוף ומיובש ביצה ¼ כפית מלח שחור 2 כפיות עשבי חיבול מעורבים (מין הרבס) בצל גדול, קצוץ דק 2 כפות שמן קופסה (800 גרם) עגבניות שלמות או מרוסקות במיץ

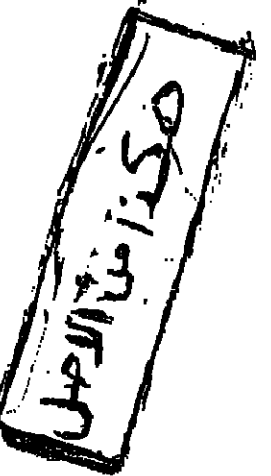


מחירי המוצרים



המלח הקלאסי. אורז ובשר טחון.

מלח, מלח כף סוכר כף פטרסלינון קצוץ החבנות שוטפים היטב את הפלפלות ומסירים את הראשים. מוציאים את הגרעינים ומנקים את הפנים מניחים אותן הפוכות, כדי שהמים יגרו מהן. מערבבים את הבשר עם האורז, הביצה, המלח, הפלפל ועשבי החיבול. בסיר גדול ושטוח מטוגנים את הבצל בשמן עד שהוא מתרכך. מרסקים את תכולת קופסת



פנפולח ממולאות בפטריות

אפשר למלא בחצרות
הפטריות פלפלים טרשים או
לחלוט אותם תחילה במים
רוחניים, כמסביר לחלוץ, ויפ של
מזה בטעם הבקלן.

החומרים (ל-6 מנות ראשונות):
6 פלפלות ירוקות או אדומות
בשריות
250 גרם פטריות שממיון טריות
בצל גדול, קצוץ
3 כפות שמן
2 שיני שום, קצוצות
3 ענבניות גדולות, קלופות
מלח, פלפל
כף מטרסליטון קצוץ
1/2 כפות חומץ או מיץ לימון

ההכנה:
מסירים את הפלפלות, מסירים
הראשים, מנקים מהגרעינים
ושוטפים היטב. מנגבים את
הפטריות ומורסים אותן לפרוסות.
מטגנים את הבצל בשמן בסיר
שטוח עד שהוא נעשה שקוף.
מסיימים את השום ומטגנים עוד
דקה. חותכים את הענבניות
לקוביות ומוסיפים לסיר. בוחשים
ומטגנים יחד 3 דקות. מוסיפים
את הפטריות ומחבלים במלח,
פלפל, מטרסליטון וחומץ.
כשהפטריות רכות, מוסיפים
מחלבה. אפשר למלא את
הפלפלות במעט שן. אם רוצים
להגיש חם - מחממים את
הפלפלות הממולאות בתנור
שחומם מראש לחום בינוני,
במשך 5 דקות או חולטים אותן
לפני המילוי. מניחים את
הפלפלות בסיר מלא מים רוחניים

2 שיני שום, קצוצות דק
1/2 כוס שמן זית
מלח, פלפל
בצל גדול, קצוץ
2 קופסאות (100 גרם כל אחת)
רסק ענבניות
כוס מים
מלח, פלפל
קורט סוכר
כף מיץ לימון

ההכנה:
שוטפים את הפלפלות, מסירים
את ראשיות ומנקים היטב.
טוחנים את הבשר או קוצצים
דק (בסכין או במעבד מזון). אם
משתמשים בלחם ולא בפירורי
לחם אפשר לטחון או לקצוץ עם
הבשר.
מטגנים את שיני השום ב-1/4
מכמות השמן במשך דקה.
מוסיפים את תערובת הבשר
ופירורי הלחם ומערבבים, על
לחבה נמוכה, עוד 2 דקות.
מסירים מהלחבה ומצננים מעט.
מחלקים את תערובת המלית
בין הפלפלות. מניחים את
הפלפלות הממולאות בתבנית
רצוי בעלת מכסה.

מטגנים את הבצל בסיר בינוני
כשאריית שמן הית עד שהוא
נעשה שקוף. מוסיפים את רסק
הענבניות וכל יתר החומרים
ומבזיזים לרתיחה תוך בחישה.
יוצקים את הרוטב על
הפלפלות הממולאות שבתבנית,
מכסים במכסה או בריד
אלומיניום ואופים, בתנור שחומם
מראש לחום בינוני (180 מעלות)
45-30 דקות או עד שהפלפלות
רכות. רצוי לצקת מדי פעם
שחומם מראש לחום בינוני,
במשך 5 דקות או חולטים אותן
לפני המילוי. מניחים את
מגישים חם או קר.

הענבניות בממחה (בלדר) או
במעבד מזון למחית חלקה
(ענבניות מרוסקות אין צורך
לרסק). מוסיפים לבצל המטוגן
ומחבלים במלח, פלפל, סוכר
ופטרסליטון.
כשהרוטב רותח נוטלים 2 כפות
ממנו ומוסיפים לתערובת הבשר.
ממזיכים את החלבה.
ממלאים את הפלפלות
בתערובת הבשר כדי 1/2 מנמון
(לא יותר) - כדי לאפשר לאורו
להתרחב. אפשר לכמות בחלק
העליון של הפלפלת או לחותיון
בלעדיו.
מציבים את הפלפלות
הממולאות בצפיפות, זו לצד זו
בסיר עם הרוטב. מכסים
ומבשלים כשעה על לחבה
נמוכה.
במהלך הבישול רצוי לצקת
מעט מהרוטב על פני הפלפלות,
מדי פעם.

פנפולח ממולאות בבשר מעושן

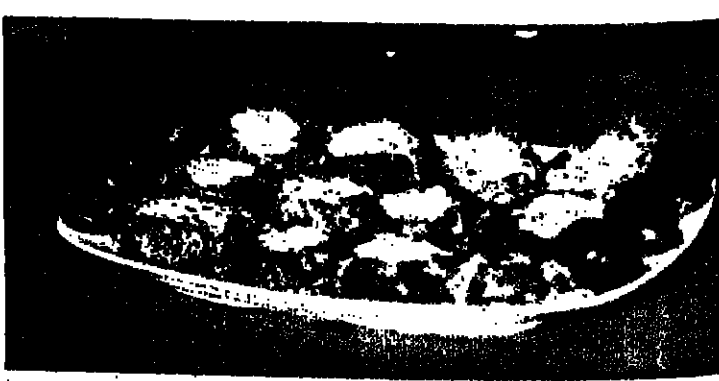
את הבשר המעושן אפשר
בקלות להחליף בקניק או
בנקניקיות מן הצומח. פירורי
הלחם סופגים את טעמו המעושן
של הבשר ומקנים לו מציצים
מירקס רך ונימוח.
החומרים (ל-4-8 מנות):
8 פלפלים גדולים (כ-1/4 ק"ג)
400 גרם בשר מעושן או נקניק או
נקניקיות
200 גרם פירורי לחם (או כמות
שווה של לחם לבן, לא טרי,
מפורר)



פנפולח פירה או חלופה. אפשרות נוחה ומפוארת

ביותר הוא להניח את הגמבות
מיד לאחר שמסירים מהאש בתוך
שקיק ניילון ולסמך אותה היטב.
האדים יגרמו לקליפת להשתחרר
בקלות, על ידי שמשוף קל תחת
זרם מים קרים. מסירים מהגמבות
את הראש ואת התרנגלים
ושוטפים שנית.
ההכנה:
תחילה קולים את הגמבות על
אש פתוחה, הדבר מסייע להסיר
מהן את קליפתן הדקיקה
העליונה ומונע מריחות. הטוב

החומרים (ל-12-6 מנות):
ק"ג גמבה (כ-12 יחידות)
חב' גמבה לבנה קשה (כנען)
400 גרם גמבה בולגרית
2 ביצים
פלפל
שמן לטיגון



המכה הממולאת של מר שוורץ, ובינה בולגרית וחב"ים.

למשך 5 דקות. מסניגים מהמים
וממלאים.
אפשר גם לצנן את המלית
ולמלא את הפלפלות הטריות
בסלט הקר.

נמכה ממולאה בטוח
כליבו שלום
את המחבון הנחרד הזה קיבלו
ממר יוסף שוורץ, מנהל המעדניה
של כלבו שלום. מר שוורץ
שמוצאו מבולגריה מגצה על
מטעמי המעדניה הזאת במבטא
בולגרי טהור. הגמבה הממולאה
של מדיפה את כל ניחוחות
הבקלן האפשריים והמלית
מבוססת, כמובן, על גבינה
בולגרית. מי שלא מוכן לטרוח
בבית, יוכל להטריח עצמו לכלבו
ולרכוש את המעדן הזה, הנמכר
שם לצד מטעמים אחרים כמו
מאפי אטריות ומשטריות, מיני
סלטים וגבינות מיוחדים.



מנהל סקור, בעל מועדון ופירורי לחם בפלפלת ירוקה ורופס ארסום.

חריש גם נולדה - גם מוס

אחרי גלידות החורף שמילאו
את מקביאנו בחורפים הקודמים
- הגיע תורו של מוצר חדש
חדש, מבית סנפורסט'לגושקה.
גלידה שהיא גם מוס. המעדן
החדש הזה נתון באריות
פלאסטיק בת 900 סמ"ק.
כשמאחסנים אותה במקפיא -
מתקבלת גלידה. כשמאחסנים
במקרר - יש לכם מוס.
שתי האפשרויות הללו מלידות
גם אפשרויות הגשה מגוונות.
המשת השטפים מאפשרים
אילתור מוצלח והמוס כמו גם
הגלידה יכולים לכבד כמליות
לעוגות ולמיני פאי. הזה אחת
האפשרויות.

פאי מוס שוקולד
לקליחת:
1/2 כוסות קמח
50 גרם אבקת סוכר
100 גרם חמאה
למלית:
1 מכל (900 מ"ל) גלידמוס בטעם
שוקולד, מופשרת

לעישור:
1/4 כוס גלידמוס בטעם וניל (לא
הכרחי)
25 גרם שקדים או אגוזים קצוצים
להכנת הקליחת: מניחים את
הקמח לקערה. מוסימים את
הסוכר ומערבבים. חותכים את
החמאה לקוביות קטנות
ומוסיפים לקמח. שנים במהירות
רק עד שמתקבל בצק אחיד. אין
להרבות בלישה, כדי שהבצק לא
יתקבל קשה ופריך.
מחממים את התנור לחום גבוה
(200 צ). מרדדים את הבצק
לעוגל בקוטר של כ-30 ס"מ. נוח
לעשות זאת בין שתי יריעות
פלסטיק (אפשר להשתמש
בשקית פלסטיק גדולה). מרדדים
בבצק המורדד את תחתיות
דמוניות של תבנית פאי בקוטר
25 ס"מ. דוקים את הבצק
במספר מקומות בצורת מולג או
קיסם ואופים בתנור החם כ-15
דקות או עד שהבצק מזהיב.
מוציאים מהתנור ומקררים על
רשת. כשהקליחת קרה לגמרי,
ממלאים אותה בגלידמוס בטעם
שוקולד. מחלקים היטב. אם
מקשים בגלידמוס בטעם וניל,
מעבירים אותה לתוך שקיק זילוף
או מוק לעוגות עם צנור סוככי.
מולמים שושני גלידמוס על הפאי
סביב סביב. זורקים במרור את
השקדים או האגוזים הקצוצים.
מאחסנים במקרר עד להגשה.

פמוס עולמי החמאה קרה מדי

בעיה נפוצה בימים קרים אלה:
המתכון מצווה להקציף את
הסוכר עם החמאה, אבל החמאה
קפואה. בלוק יצוק ומוצק.
הפנטזים שלהן נועדו אך ורק
לחורף, שכן בקיץ שלם, עד
שמשפיקים למדוד את הכמות
המדויקת של הסוכר, החמאה
יגרת כמעט לחלוטין. כמו כן,
יכולים להתעלם מן ההוראות
בעלי תנור מיקרוגל, אלה, כמובן,
יכונו את המכשיר לדקה אחת
ויניחו בו את החמאה שתופשט
מן המעטפת המחבתית שלה
(מרגינה במעטפת נייר אפשר
להניח במכשיר כשהיא ארוחה).
כל ההוראות הניתנות להלן
לגבי חמאה - מתיאמות
למרגינה.
* חותכים את החמאה
לחתיכות קטנות, (סכין שלהבה
הורטב במים חמים קודם לכן
תעשה זאת מחר מאוחר). מניחים
במעבד מזון או בקערת מערבלי.

מעבדים קודם כל את החמאה
ללא הסוכר עד שהיא מורכבת.
מוסימים את הסוכר וממשיכים
להקציף.
* מחממים קערת זכוכית או
ניורסטה על שטיפה במים
רוחניים, או מים חמים מאוד
(מזהרים). מניחים בקערה את
החמאה חתוכה לקוביות. אחרי
כחמש דקות אפשר להקציף.
* מכוונים את התנור לחום
החמאה במבחן, מניחים את
החמאה בקערה, או בכלי חסין
חום, ושוממים בתנור. בינתיים
מודדים ושוקלים את כל יתר
החומרים שנועדו להכלל בעוגה.
עד שמסיימים - החמאה כבר
רכה.
* אתרון אחרון חביב ממדים
את החמאה בשמן. זה בדרך כלל
עובד טוב מאוד, אבל יש לזכור
שיש להחמית את הכמות ב-1/4 עד
1/2 מהכמות המומלצת של
החמאה. לדוגמה: במקום מאתיים
גרם חמאה משתמשים ב-1/2 עד 1/4
כוס שמן. הדבר מומלץ גם למי
שמבקשים להמנע מחמאה
שטעמי בריאות. רצוי להשתמש
בשמן משובח, כמו שמן זיתים או
חמניות, שאין להם טעמי לוואי,
אבל גם שמן סלט רגיל יספיק.

סנדאני אל-חלב



"הפנינג" במטבח של גולדה

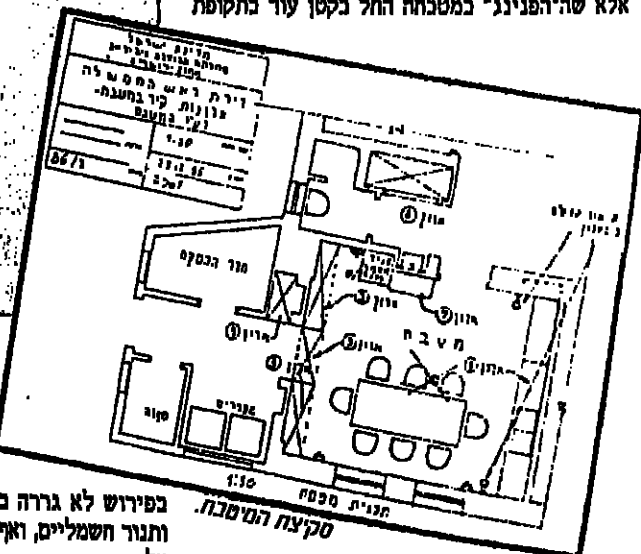


פעם נחתכו שם דברים ונפלו החלטות הרות גורל.
היום משחזרים אותו, כנראה בתור ג'ימיק,
בתערוכת מטבחים חרישים.

ידיד המטבחים '88 של מרכז הבנייה הישראלי, המתקיים כגני התערוכה, יוצג בתחילת חודש יוני, אך, שיתור מטבח של גולדה מאיר, מי שהיתה ראש הממשלה בשנים 1965-1974. במטבח - מושג, מי, חום, אולי מתנפץ - נפגשו או "חבריו" על תקן "שרי" נ"י, היום, שרי ממשלת העבודה, מזכיר המטה והמנהל, וכל המפלגה, וגם שרים "היוצאים", חמיר מהממשלה, שטלדה הצטרפה לרעם באותו רגע. שם נחתכו דברים, נדונו בעיות ונפלו החלטות הרות גורל, בלי יד ושם לתיעוד. יש להגיד, כי מי שהוזמן למטבח, כענה מרינית זו או אחרת, חש גאווה טורית על שידו הנהגה על דופק המאורעות, או, על אף שהיה נחלחל חוש זאב.

נתיבי שיתור המטבח של דירת השרד הישראלית עברו את מ.ע.צ., ששלחו למרכז הבנייה את תוכנית המטבח משנת 1955, וגם את מוכירתה הנאמנה של גולדה, או, לו קירר, שאותה מתגוררת בבית אבות, עידן, עייני נאמנה לה ללא עוררין וחוסמתה כשהי, תה, היפנתה את איתן לוי, עוד בשיתור ומעצב תפאור רוח בתאטרון חיפה בארשבע "הקאמר", אל אם הבית, או, לאה חיה, על מנת שו תעיד באיה וילנות ברוק מרוב ובאיה כל-אוכל עסקינו, הכל - למען יצירת אותנטיות מושלמת. מתוך שלל הגורמים נבחרו כים שקפצו על עגלת השיתור, יגורו אותו מטבחי "נכח".

אלא שה"הפנינג" במטבח החל בקטן עוד בתקופת



שיצאו וכאן במטבח, להם תגישה תח וקפה ופרוסת טונה אחרים שידו שם יעצו המורים של מאיר, שרי גא נצרי, ויזמת ארן, מרדכי נמיר, מיכאל פטרי, ינאל אלק, משה ריי, ישראל גוליו וגם יונה כפח במנות ועומות - כולם היום שוכני עשר, וזו, יבולו לזיט ארזים, וזוף אלמוגי, יצחק בן אוריין, משה ברמל, יצחק שמעון שטיין, לובת אליאב ויצחק טולס.

יצחק עילם, מי שכיהן כמנהל משרד העבודה, מנפץ מיד את את מיתוס יעצ המורים של שרגא נצרי. "לא נתקלתי בו שם", הוא מאוכזר בייסוסיות עוקצנית (המשך בג' 32)

אך לא שרתה בו רכות מראה התחילית, הפרימטיב ומקפצות היד של רוב מבצעי מפא"י ההיסטורית. היא בפירוש לא גררה בלוק קרח. כבר אז היו לה מקיר ותנור חשמליים, ואף אותו מכשיר פלאים הקרוי מער כל.

מאז יתר, כשעקרה לבית ברמת אביב ובשנותיה כראש ממשלה, בריית השרד ברוב מיימון כירושלים, גדל עימה המטבח. במרכז המטבח הירושלמי הוצב שולחן ומסביבו שמונה כיסאות. מי היו המושלטים

כרובית

כדי לנקות את הכרובית מנובונות או חולצות, יש למרק את הכרובית למרורים. ולהשקות כ-10 דקות במים זרמים ונחלת לאורך כ-15 דקות.

מורק כרובית מוקרנת

4-5 מנות

המצרכים:

- 500 גר' כרובית
- 1 כפ' בינוני
- 1 כף שטונה מרגרינה או חמאה
- 1 כף גרדשה קמח
- 3 כוסות מרק שף (פרווה)
- 1 כוס חלב
- 1 כוס שמנת מתוקה
- מלח - מלפל לבן
- אגוז מוסקט מגורר
- 1 כף שמיר טרי קצוץ

- להמיס בסיר את המרגרינה, ולטנן לצבע זהוב את הבצל, שהוא קצוץ דק.
- לנקות את הכרובית. למורר למרחים קטנים. ולהוסיף לבצל לטנן יחד מספר דקות. להוסיף את אגוז המוסקט, וקמח לערבב. ולהוסיף את כל הנוזלים פרט לשמנת. לערבב ולהכליל לתח למרק להתבשל כ-15 דקות על להבה קטנה.
- להשלמה להוסיף את השמנת והשמיר הקצוץ ולהגיש.



אופן ההכנה:

- לשטוף את הכרובית. ולמרק אותה למרורים.
- לכשל את הכרובית בסיר עם מים רותחים ומעט מלח במשך כ-5 דקות. להוציא ולהשקות מיר במים קרים ולתן את הכרובית נורמים.
- להמיס בסיר שטוח את המרגרינה ולהוסיף את הקמח והשומן הכתוש ולערבב לביכה.
- להוסיף את החלב תוך בחישה מתמדת. לתת לרוטב לרתוח על להבה קטנה במשך 4 דקות תוך עירובב חמיר. להוסיף את הבנינה המגוררת ולהכליל להוסיף את הבצל הידוק ולערבב את הרוטב עם מרדכי הכרובית.
- להעביר להבנית פירקס או תבנית אפיה קטנה ולאפות בתנור בחום בינוני כ-15 דקות.

כרובית ברוטב גבינה ובצל ירוק

מנות

המצרכים:

- 1 ק' כרובית
- 2 כפות מרגרינה או חמאה
- 1 כ' כפות קמח
- 2 כוסות חלב
- 2 כפות גבינה צהובה מגוררת
- 2 כפות בצל ירוק חתוך דק
- 2 שיני שום כתוש
- מלח - מלפל לבן



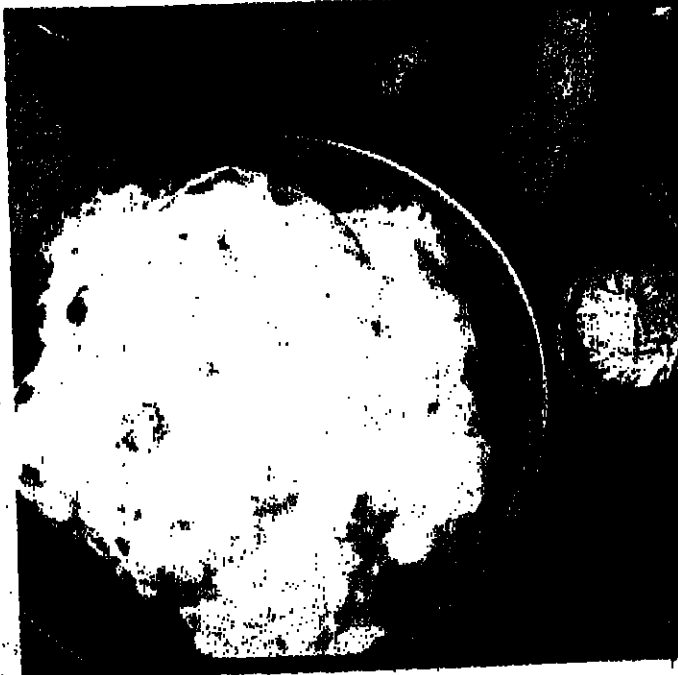
כרובית מוקרמת בגבינה

4-6 מנות

המצרכים:

- 1 ראש כרובית גדול
- 1 ליטר רוטב מורנאי
- מלח, מלפל
- אופן ההכנה:
- לנקות את הכרובית, ולהשאיר אותה שלמה. לכשל את הכרובית בסיר עם מים רותחים ומעט מלח עד שתתרכך. להוציא ולהניח בתבנית אפיה ולשמן חם.
- להכנת הרוטב:
- 1 כף מרגרינה או חמאה
- 1 כף קמח
- קורט מפריקה מתוקה
- 1 כ' כסית מלח
- 1 ספל חלב

- להמיס בסיר שטוח את המרגרינה או החמאה. להוסיף את הקמח והמפריקה. לערבב להוסיף את חוולם לערבב היטב.
- לכשל על להבה קטנה כ-10 דקות. להוסיף את הגבינה ולערבב. ולהוסיף להוסיף את החרדל ולכליל.
- לצקת את הרוטב על ראש הכרובית ולהקרים בתנור בחום עליון חזק. או מתחת לאסכלה.



גוריה במעונות עובדים ח' בתל-אביב, בשנים הראשונות נח לאחר קום המדינה, עת כיהנה כנחיתות השניות כשרת העבודה. אומנם היה זה מטבח קטן מידות ומסר, וזו, ברוח המטבחים שנתכנו אז בתל-אביב הקטנה,

פריק נוסף באגדת הבמאי פייטר פריי. סיכום של 17 שנים עם רעייתו תלמה: כמו זוג יונים. מי שיצא לו שם של הבמאי הזועם - כיום נינוח, מחלים ממחלה ומלא תוכניות. אבל, אם יש משהו שאני מצטער עליו, זה שהפסקתי לזעום, כי אמרתי לעצמי: כבר לא תשנה את העולם."

אהבה מאוחרת:



פייטר פריי ורעייתו תלמה. "אמרתי לה שאני לא עשיר עד כדי כך שאוכל להרשות לעצמי כל כך הרבה שיחות חוצי. התחנתי אחרי שבועיים."

פייטר פריי: "אמרתי לה שאני לא עשיר עד כדי כך שאוכל להרשות לעצמי כל כך הרבה שיחות חוצי. התחנתי אחרי שבועיים."

התחלה, פייטר פריי קצת מתקשה לקום מהבמה. מתלבט לרגע אם להעזר במקל או לא, ומחליט נגד. הוא מריב בשקט, חייכן, אבל אז הצלם עושה את השגיאה ואומר לו: "ירק תן לי להיות הבמאי לשתי דקות". ואז ניצחן בניינים הבחילות, פריי מזדקק ועונה מיד: "אף פעם לא תהיה במאי לשתי דקות. אם כבר אז בכלל לא".

יש לו זכות למר מה שמר. פייטר פריי (73), במאי ושחקן בכל רמ"ח אבריו. בשנות החמישים היה אחד מאבות התיאטרון המודרני בארץ. בשנות השישים היה "הבמאי הזועם". עכשיו הוא שוב בארץ. ביקור מולדת. בא עם אשתו זה 17 שנים, תלמה (76), אחרי שלוש שנים שלא חיו בארץ. גרים בדירה יפהפיה בשכונת בבלי בצפון תל אביב. השחקן עורר תאומי, ירד נפש, בדק קרוב לעשרים דיווחי ער שמצא להם את הנוכחות. שעת בוקר. תלמה פותחת את הדלת. פריי עומד במסכת מתנצל ששק קצת מאוחר. "אני אעבור לסלון. לכשא שלי", ואומר. תלמה בתגובה: "בסדר יקירי,

העיר והוא זכור אצלם עד היום כוכרין נזמר, והוא גם הוביל לסדרה של פגישות שנמתחו לאורך השנים 70-89. כשפריי היה מבקר כלונדון, או תלמה בארץ היו נפגשים. פייטר: "הייתי או איש נשוי ולשחקנית בתיה נמצלצל הכי טבעי שבעולם, ולא רק בגלל היותה שחקנית מוכשרת בזכות עצמה. זה פשוט קורן ממנה חוצה, וזרם כמו ה'הלווא' המתנגן שלה במלפון. קור' אים לזה בעברית חניניות."

המפנה חל אחרי שאני, בעלה הראשון של תלמה נפטר ב'69. פייטר כבר היה גרוש, נסע לביקור בקנדה וקיבל שם מכתב. תלמה הוכירה במכתב את בעלה שנפטר.

"זה בא לי בבת אחת לראש", אומר פייטר, "החלטתי שאני אתחנתי עם האשה הנו. התקשרתי אליה, והיא ספרה לי שהיא תהיה בחופש בבית שיש לה בעיירה באח, ואם ארצה לבוא אני מוזמן. עובתי, הכל, ועליתי על המטוס הראשון. זה לא היה דבר גורמלי, כאילו איז אצבע ראתה לי את הכיוון."

הנישואים לא באו מיד. אחרי ההחלטה עוד היו לתל' מה הצגות, ולפייטר עבודות בימוי. הקשר נשמר במכתב

בם יום יום, אחר כך מברקים, אחר כך טלפונים. בשלב של שיחות הטלפון היומיות ללונדון, פריי נשבר. "אמרתי לה שאני לא עשיר עד כדי כך שאוכל להר' שות לעצמי כל כך הרבה שיחות חוצי. היא באה ארצה. ותחנתי אחרי שבועיים."

הזכרים של תלמה היו "מפתעים, אבל איהלו לי כל טוב". לפייטר מצידו, לא היתה זו הפעם הראשונה שהוא מפתיע. הוא עשה זאת מאז בא ארצה לראשונה בפבר' 49. "הייתי קנדי, עם ניסיון עשיר בעבודה בדיון והטלוויזיה בארצ'ה, שנבלט בגלל המקורות שרדף או כל חליה טובה."

"הוכרן הראשון שלי מהתיאטרון בארץ היה מסיבת פורים הראשונה ב'הבימה'. הכרתי שם את כל גדולי התיאטרון בערב אחד. היתה אווירה נהדרת. אבל יום אחר זה הלכתי במסע הראשונה לראות הצגה עם חנה מרון, שירעה אנגלית והסכרית לי מה שלא הבנתי. ישנתי איתה, ואחרי כמה זמן כיוונתי את האצבע כמו אקרה ועשיתי קולות של יריה. היא שאלה מה אני עושה ועניתי לה: 'יורה בהם. בצורה כמו אמור לתת להם לעלות לבמה'."

התיאטרון שפריי צעא בארץ היה לרבריו תוכניו, אנשים לא ידעו דברים אלמנטריים של גיהול במה. מנגון המשחק והשפע בעיקר מהתיאטרון האירי שכבר היה אז מנוון כמעט לגמרי. "אני באתי מעולם תיאטר' לי בו התחילו לחפש את הריאליזם. בו הבינו שריאלי' וציה זה דבר עמוק שצריך לחפש קשה מאד. לא יכול' חי לראות את המלודרמטיזם, הצחק והבכי המוגזמים. המחזה הראשון שלי בארץ היה 'לילות ועם' בקאמרי'. קבלתי מהם ביקורות מצוינות. אמרו לי: 'אתה הבמאי הראשון שיש לנו שגם בא בדרושיות, מנסה לתת'."

וכך התחילה האגדה לרדן. לפריי יצא שם של איש קשה, עקשן, לא מתפשר, אדם שקשה לעבוד איתו, שכל פרויקט הקשור עמו יהיה כרוך בשעוריות. הכי נג' "הבמאי הזועם" שהוכרז לו, והפסי בשנות השישים והשבעים כעשרות כותרות שעסקו בו ובפרוייקטים שלו.

בשם האידאל

פריי מעולם לא הסכים לכינוי: "בשלב מסויים זה כבר הפך עסק טוב לכתוב על 'הבמאי הזועם'. זו כות' ות שמוסכת אנשים לקרוא מי זה האיש הזה שצועק כל כך. אני לא מכחיש שצעקתי וועמתי. ורשתי הרבה ולא התפשרתי. אמרתי לשחקנים שאצלי הם יכנסו למעיים של הרמות לפני שיפתחו את הפה. כשקבלתי את הרושם ששחקן לא עובד ברצינות הייתי צועק עליו. אבל, עד היום, זה כולל את כל מאות הסטודנ'טים שהיו לי כתונ לתיאטרון באוניברסיטה תל-אביב, לא ממצא שחקן אחר שלא יאמר שהרוויח משהו מה שצעקתי עליו."

"אשאלו שחקן כמו שמואל רודנצקי על העבודה עם פייטר פריי. ביימתי אותו שלושה תפקידים באווירה חברית לחלוטין, כי הוא שחקן מוכשר ומשודר מהמדר' תוס המוגש של התיאטרון האירי. אם יש משהו שאני מצטער עליו זה שהפסקתי לזעום, שבגלל הגיל והנסי' ון אמרתי לעצמי: 'עוזב, הרי כבר לא תשנה את הער' לס. רק על זה אני מצטער'."

איראליים הם לתם חוק שלו מנעוריו. בשם האיראלי נסע להלם במלחמת האזרחים בספרד ונפצע בה. "אם אין לאדם חלום לבנות גשרים או מה הוא שווה" נהג לומר. בשם האיראלי סרב לגלוש למסחריות בעבודותיו במאי. גם שניים מרס מצליל כמו "איי לייק מייק" על פי ארתור מר, והא לא רואה בכך מסחריות. "מה שהפך את המרט למסמתי הוא העובדה, שדושה ריבר להרבה אנשים והיה נכון מאד לאותה תקופה."

תלמה באה ממספחה ציונית, אבל היא לא ראתה

בישראל בית. הנישואין לפייטר שכנעו אותה בצורך לאיראליים. בויכוחים איתו הוא תמיד יצא המשיכע. קשה להתמודד עם הוכשר הרטורי שלו. תלמה הלכה וגילתה את השורשים היהודיים שלה, את הדברים הטרי בים בארץ. היום היא רואה בישראל בית שני. בתמורה היא העבירה לו את הריכוך שלה, מה שהפך אותו לאדם השליו יותר והשלם יותר כפי שהוא מרגיש ה'י' ות'."

הגישה שלו לקנאות נמשכה אותו, הוא מרגיש מתח יותר לכל מיני אספקטים של החיים. "ב'17 שנות ג'י' שואים לא התלמנו אפילו מילה קשה. הביטוי 'כמו זוג יונים' הוא אולי ציורי מדי, אבל עובדה שאנחנו כך חיים ומתגברים על כל קושי". כך למשל, בעקבות השתתפותה של תלמה במחזות זמר ו"כנר על הג'י' בתפקיד גולדה נפתח פייטר לראשונה לסוג תיאטרון שקודם לכן סירב בכלל להתייחס אליו. גילה שבמורה אפשר להגיע לביטוי לירי לא פחות חזק מאשר בטקסט מדובר."

פריי לא בים בקאמרי" מאז עשה כ'58 את "מלאך האבן". בהצגה הזו הוא הביא לעולם התיאטרון בארץ כוכב חדש. עורד תאומי. מכל האנשים איתם עבד עד היום, היחסים האישיים שנוצרו ביניהם הם הקרובים ביותר.

"זה קרה בגלל שתי סיבות. אחת, הוא היה נער יפה, חכם ופיקח. שנית, הוא היה יתום, ואני הפכתי עבדו מאין דמות אב. הוא היה בלוקה צבאית, והם הנישו שמה שהם עושים לא מטפיק טוב ובאו אלי כדי שאל' מר אותם. עברנו קרב לשנה יתר. כשהעלה את 'מלאך האבן' רציתי אותו לתפקיד הראשי. הקאמרי' והצגתה לא האמינו בצעיר אלמוני לגמרי. אמרתי להם: 'אני עובד איתו כבר שנה, הוא יכול לעשות את זה'."

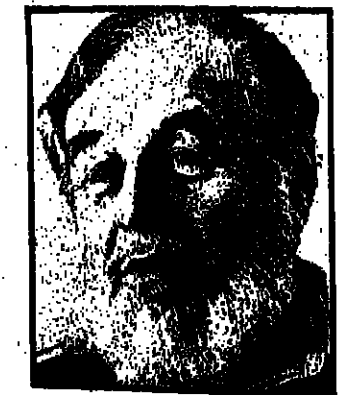
התוצאה: "מלאך האבן" כביכבו של תאומי רץ יד' תר' 150' מעם. הצלחה חסרת תקדים במגזחים של אז. הקשר התחדש בשלושים השנים הבאות.

פריי אומר היום על תאומי: "הוא כמו הבן שלי".

פריי מדבר עברית כש' טון, נעצר רק כשהוא מני' מה לחיובר במילה נשכ' חת.תלמה לידו, מרותקת לכל מילה שלו למרות ששמעה את כל הסיפורים עשרות פעמים. תולה בו עיניים כמעט מעריצות.

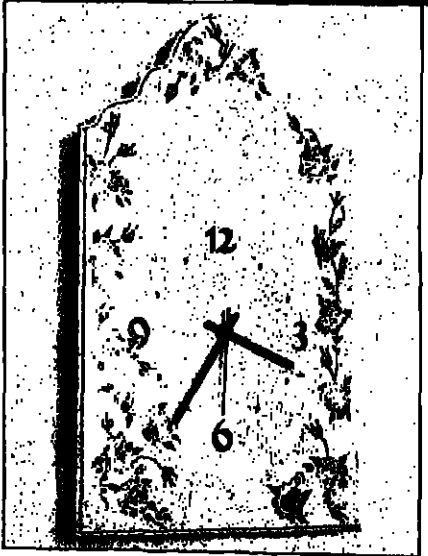
יש בו קסם אישי כובש, שהוא מקרין באותו להט' בו היה צועק הזועם. לפני תשעה חודשים באה המ' כה. פייטר לא משתמש במילים "בשבך מוחי" או "התקף". הוא מדבר רק על "המחלה הזו". לפתע מצא את עצמו בבית תור' לים ציבורי, משוחח בצ' רדו השמאלי, עם חזות רעת רפואית שקובעת, שכנראה יד' שמאל כבר לא תתפקד לעולם.

מה שהציל אותו היה היחס האוהב של חברים קרובים וקרובים-שהם' גסחכנים. הראשון להגיע היה עורד תאומי. קיבל



הכח האנושי

סדר בת אדם צילום: הנס אנגלסמן



אמונת בנוסח מודלסון

זה נשמע כמו משהו שיש למדור העצות השימושיות: עשה זאת כמו ידיך. קח רהיט ישן והפוך אותו לאחר, חדש, אבל בעצם מדובר ביופיו. יופי שעומד בפני עצמו.

החל כבעלת הבית, רינה מודלסון, שנוקרינה את החן, את החמימות הזאת ואחר כך ההיטטים. ארונות קטנים, קופסאות, שירות כולם מצוידים מרחים קטנים, פרפרים. טעם של פנים.

קודם, רינה היתה מוכירה וציור על רהיטים היה משהו אחרי שעות העבודה. יש לה תואר ראשון בעיצוב ממים ובדקדוקיטיב'ארט, מאוניברסיטת ברקלי שבקליפורניה. כמה שנים היא עבדה במקצוע בארה"ב ובארץ ואחרי מסק זמן ממושך היא חזרה מחולת האחריות: בחופשת קיץ שבייתה בכפר קטן באוסטרליה, היא וחשפה לעבודת הציור על רהיטים. משם זה התפתח להתעניינות מוכרת ורבותית בסטודיו השונים, בשיטות טכניקות ובקטע. את ההשתלמות המעשית היא עשתה אצל האנשים של האדמה. לא מומים בקורסים מעובדים, אלא האנשים המקומיים שעוסקים בה מדור לדור.

היא התחילה לצייר. בתחילה לעצמה, אחר כך מתנות לחברות, אחר כך השמועה כבר עשתה לה

כמה גם הגיעו אליה ניר ומירה בלוב. זוג צעיר שעברו לבית ישן במושב גבעתי. "היה שם מטבח ישן", מירת אומרת, "אולי בן שלוש או ארבעים שנה. משהו ענק. האופנה בסביבה שלנו היתה להחליף מטבחים, וגם אנחנו כבר ממש עמדנו לעשות את זה. למרות שחשבו שזה די חבל כי הארונות וראו בסדר. לא כל כך אטרקטיביים, אבל בסדר. פתאום ראינו באיזה מקום את העבודות של רינה ומיד התקשרנו. צבענו אותו בצבע לבן ורינה ציירה ממש מצחיק לחשוב כמה זה עלה לנו. כמוכן שזה יוצר סגנון אחר במטבח. מיוחד".

כעשירי רינה כבר לא עובדת כמוכרת, ואת הדע הזה היא מעבירה בקורסים בבית'הלוחם באפקה, בשמים, בבית'ברל, בתק"ם, בקאונטיו של ת"א. אחרי שהיום עשרה פגישות בנות שעתיים, אפשר כבר לצאת לדרך. מלבד הציור לומדים אצלה גם את כל מה שצריך אודות שיפוץ וגימור של תרשים. מי שרוצה יכול להמשיך בקורס למתקדמים.

"נוצרת דינמיקה קבוצתית", רינה אומרת, "הרבה פעמים אנשים ממשיכים לבוא קבוע. אפשר לצוין שזה דבר משהו, ומרגע, אולי בגלל העבודה עם הצבע, אולי בגלל התוצאות המידיות והשמחות כל כך. יש לזה אפקט למתנות וכמוכן שגם לשימור תרומים וישרים".

מה שבטוח - האלטרנאטיב לא יאהב את השיפור הזה. ■

רינה מודלסון ואחיה מיצירותיה. הכת והחולצת בכפר קטן באוסטרליה. עובדיו היא מעבירה את הדע שלה לתמיכה.

(המשך מעמ' 29)

הישיבה באשלה, לא בטקס מאיר. גם על מעמור... שפטים או אצלה, יעקב שמשון שפירא, הוא מרמז בעל לא יציב. "יצחק בראורון הגיע לשם כרייב ישותף לפעולה, בתקופה שכיהן כחבר'כנסת ושן גם יונה כסה הגיע לפרקים. וחוזר, כל ילו במטבח הזה, אובלים שותים ומרבי רים, הוא... על הכרעיות שהוכרעו שם. יצחק בן אדרון, מוכ'ל ההסתדרות בעבר, בין שאר תפקידיו, מוחל היות על הבכור להמנות עם באי מטבי חה של גולדה. "הדפן מזה", הוא משיב בצניות, "היא התיקה אחרי מחוץ למטבח ולא נעלבתי על כך. לא הייתי בחוג האינטימי המצומצם שלה".

רי באיכור שמה של גולדה מאיר, כדי לעורר כעס ישן אצל צבי, בנו של יונה כסה, מי שכיהן כמזכיר מט"ח בתחילת שנות החמישים. "חוז מזה שאני שגא אותה וגם אני, קשה להוסיף משהו. אבא וזמן למטבח כשכיהנה כמזכירת המפלגה. לכשתמנה כראש המ' משלה, וזנתה ממנה. יותר מכך כשפיתחה ספיר הגיע אותה לראשות הממשלה, ופיתחה לבון היה שפיר או ובמיטבו, הוא תחנך בפני אבא שלי שיעס לעספר ירי חיר אותו מפני האסונות שחמתי האשה הזו על עם ישראל".

יוסף אלמוגי, מי שהיה שר העבודה, לא נהנה ממע' מר של חבר קצוב במטבח. "הקבועים היו ישראל גלי-לי ינאל אלון, יעקב שמשון שפירא ופינחס ספיר", הוא

משיב במתינות. "היא דימנה אותי אליה רק כשנתמני תי מוכ'ל המפלגה, שר השיכון ושר העבודה. היתה איריה טובה. בעצמה הגישה קפה ועוגות מעשה ידית. אם היינו יושבים במטבח עד השעות המאוחרות, היה זהוג שלה מבא לנו כריכים. אין ספק, ניצוק ונחזקו שם דברים מרדים".

לזבה אליאב החל להגיע למטבח בראשונה, עת החמנה כמזכיר ראשון בשגרירות ישראל במוסקבה, ביסודיו תכנן כאשר כיהן כסגן השר לקליטת עלייה, והם הוסבו לביקורים שבועיים מדיים עת החמנה כמר זכ'ל מפלגת העבודה בשנת 1970, והיא, אז, ראש ממשלה.

את קטע מלחמת יום הכיפורים עוקף יעקב שמשון שפירא באלגנטיות. "לא היו במטבח אנשים שהתגברו לרעותיה. היינו כולם חברים שלה. הסכמתי לרעותיה בדברים מסוימים, אולם היתה לי ביקורת על עניינים אחרים, והיא הגיבה באופן אנושי. הכינה, שאנשים ירי לים להתגבר לרעותיה".

היום הוא מוסק. "לא התרגשתי מן המטבח שלה. אפילו איני זוכר את הטופוגרפיה של הכלים שם. ויה זה חדר, שבו יושבים ומרבים באוירה חברית. הביכוד חים מרים איתה בנושא שלום ושטחים, לא הייתי נח' מ'. מאז חזרה לקרא לי למטבח. שנה וחצי לאחר מכן, עזבתי את מישלנה העבודה. "וזה גולדה אין מה לעשות. כאשר אנשים היו בך עותיה ולא התייצבו מילה ונגדה - תתקיימה אוירה ביתית במטבחית חמה ונעימה. מי שהביע רעות קטנה

"לא נחמד"

"פעם בשבוע הייתי אצלה. היה זה מטבח אמיתי, תמיד קשה וזה עם עונה ביתית טובה. כל זמן שהייתי בירעותיה היתה מאור נחמדה. כאשר בשנת 1971 התי חלתי להאבק על הבניה הפלסטינאית, והתנהלו ויכוחים מרים איתה בנושא שלום ושטחים, לא הייתי נח' מ'. מאז חזרה לקרא לי למטבח. שנה וחצי לאחר מכן, עזבתי את מישלנה העבודה.

"וזה גולדה אין מה לעשות. כאשר אנשים היו בך עותיה ולא התייצבו מילה ונגדה - תתקיימה אוירה ביתית במטבחית חמה ונעימה. מי שהביע רעות קטנה

חוג טיולים ארצי
למנויים/מנויות
מודיע על
מסיבת '88
שתיערך בחר,
יום ה' 31.12, משעה 21.30
באולם בית בסרביה
(אולמי נאות-אפקה) בתל-אביב
לפרטים והזמנות
03-239555, 03-245696

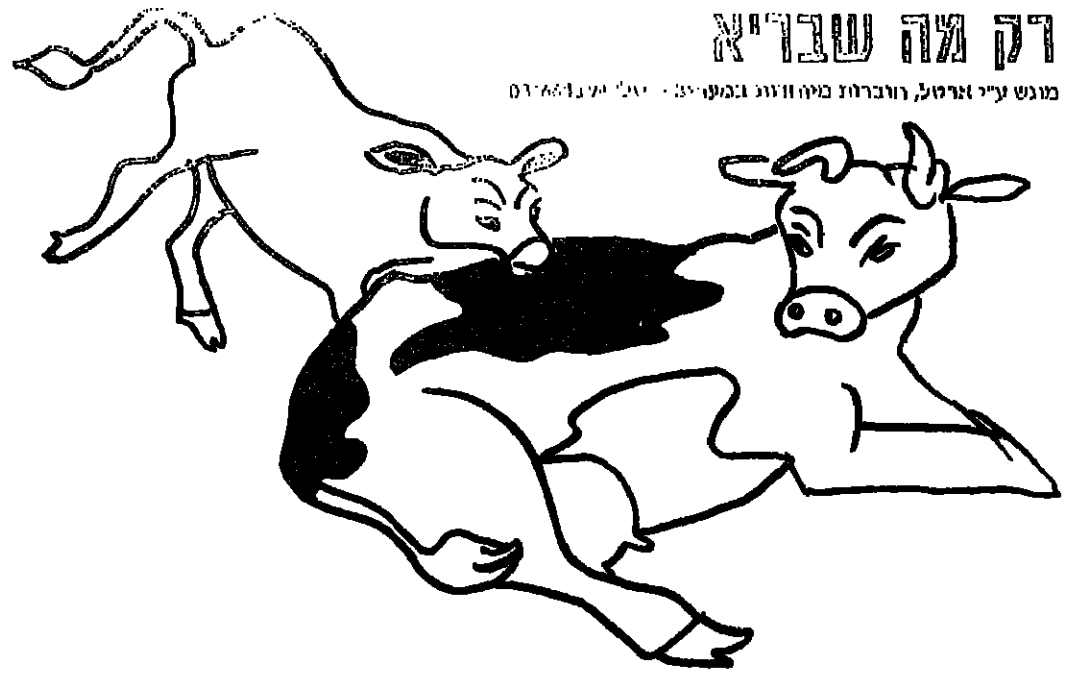
אופנת לי לה
מבחר בגדי נשים,
לכל המידות,
אקסלוסיבי ואלגנטי
ברוריה קליין
רח' הרצל 20 חיפה, טל': 04-644801

"שאני אתן לך פחות מ'WHISKAS'?"

כמוצרי מותג קומפס של וויסקס פני מיד ליד
מתחברת בדלי, שמישה טיאו את או שנים וסחכה ביומים. תענו לי לראות
באזה תואכן בריא הוא נוסח את כל הויסקס בעלות. אתר כך היא
מלקחת את המסמכים ושומעת נענו של הנהל וסימול
גום אינו נרצת לרע שחיה מקבלת סונו מוסלם, המכיל
את כל אבות המזון, הויטמינים והמינרלים שהיא צריכה. בתיאבון פני
וויסקס בטעמים: בדר, טוק, טונה, ארנבת וגם וויסקס ללנוים.

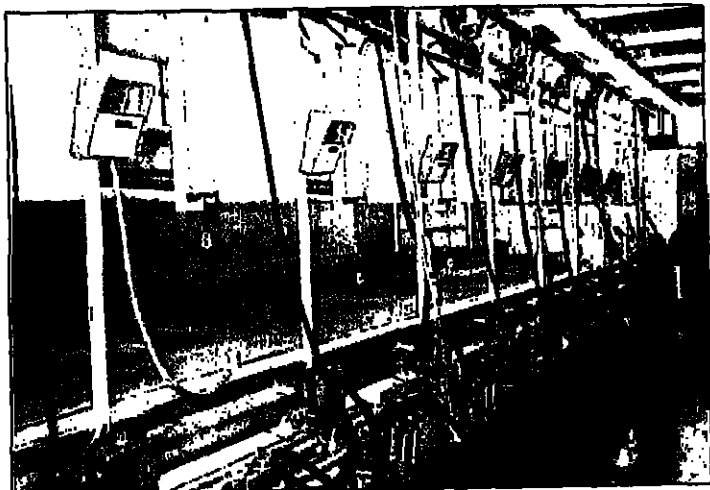
מפנים בלדריים: הפעיל ברוקמ בריס, ררי הרברל 3, ת"א טל. 03-473133

מכאן מה העניין



יותר משהפרה רוצה להיניק העגל חייב ליונק

אנשים עם "נטיה למחלה" זו תופעה בקנה מידה של מגיפה בחברה המערבית. התופעה כוללת כמעט את כל אוכלוסיית הקשישים, וככל שתחלת החיים עולה, הבעיה גוברת. המחלה קשה לאיתור, ואף היא אינה מתגלה בבדיקות רגילות משוטת. לא קיימת טיח בוכימית בגוף, החולה מתחיל לחוש בבעיה רק כשתלו שניונים ברבע מכמות רקמת העצם, ואז המצב אינו משות. במצב כזה יש מספר שיטות טיפול - המעילות על חוסר הסכמה כללית, אך הרפואים כולם עומדים על דרך אחת ויחידה: זה יוכל אדם לטפל בעצמו.



נובמבר - 1987 רמת אליהו

מאת חגית חוף

אחד הסודות הפחות שמורים בשטח צריכת המזון הוא כי דעת קהיל על טיב התזונה והבריאות של מוצר זה או אחר, מושפעת בין השאר מנורמלים שונים, לעיתים אף מטוריים. לבני חלב ומוצרי החלב התייחסות מעורבת בשנים האחרונות בגלל בעייתיות שבכולסטרול, אך עוד לפני שיעוצה דעת רפואית מוסמכת על "חלב ומוצרי" יצא גוף האדם בהכרח מלחמה על המגמה להפחתת הצריכה שהתבטאה במחלות "החלות העצם האוסטיאופורוזיס".

מחלת האוסטיאופורוזיס - "העצם נקבת החורים" - מונעת בעיקר בנשים בשנות החמישי לחייהן, ובקשישים. המחלה נגרמת עקב בריחת סידן, זרחן ומינרלים מהגוף. רקמת העצם מאבדת את המבנה הטבעי שלה ויחד עם זאת את החסינות שהייתה לה בתזונה רקמה נורמלית. החולה מועד לסבול

משברים בציר הראשי של הגוף - עמוד השדרה, אגן הירכיים במחלות האוסטיאופורוזיס אי אפשר לאתר

להביא את הסוס לשוקת, יש לגרום למנוע את המחלה. הכיחול כי כדי בדאיטסה עשירה, במוצרי חלב, דיאטסה ללא מוצרי חלב ממוקפת ומזיקה. אכילת חלב ומוצרי חלב בחוסר פעילות גופנית והימנעות מעישון או התמכרות אחרת עשויים למנוע את המחלה.

בחלב מצוי ויטמין A, 12, החיוני לפעילות חזקתיות האדומות של הדם ולחילוף חומרים. ויטמין חשב מאוד לאוכלי מזון צמחוני, מאחר שאינו נמצא בשום דבר או מדי בקרב האוכלוסייה מצוי אחרו קטן מאוד של אנשים המגלים רגישות לחלב - בדרך כלל הרגישות היא לסוכר החלב. התקטנות. במוצרי חלב כמו קוטג', גבינות קשות או ווגרס, נשטף הסוכר ואין כל מניעה בבריאות. חלב ומוצרי מחוברים ללא עוררין, לא רק מריכוז חלב ומשמעותו, אלא אף מריכוז שבעדיו אין חף האדם המערבי, שבנה עצמו מרגע לידתו על ידי ניקוח חלב, מסוגל להתקיים.

החלב מכיל מעט כולסטרול. בבוס חלב 200 מ"ג ישנם רק 20 מ"ג כולסטרול. ממחקרים אמריקנים אחדים הסתבר כי חודרת רמת הכולסטרול בדם בדרך תרופתית מנעה מחלות לב - אך הנבירה את מחלת סרטן המעינים. יש לזכור שהגוף זקוק לכמות כולסטרול מסוימת. צניחה גמורה של הכמות - מסכנת. הכולסטרול הוא אחד מחומרי הבניין החשובים ביותר של חתא. מאחר שהכולסטרול מוחזק את חלק הארי של ממברנת חתא, מנצל הגוף את הכולסטרול כדי "לתקן" פגיעות בכלי הדם. במחקר שנערך בבית החולים "הקנטל" בבואו שבשווייץ נמצאה באופן בלתי צפוי קורלציה חזקה בין רמת

האם חלב משמין	הרכב החלב
אחוז השומן בחלב לשתיה לפי התקן 3%	החלב מכיל 88% מים
3.2% חלבון	3.3% שומן
4.7% פחמימות סוכר ויטמינים ומינרלים	
כוס חלב שווה בקלוריות לבקבוק קטן משקה ממותק 250 גרם, וערכה התזונתי רב בהרבה.	



נובמבר - 1987 אוטומציה בענף החלב (מחלבת ווטבתה)

את ספיגת הסידן - ויטמין D, ובשווייץ מכיל החלב 4% שומן. במקרה זה לא די ברקמת העצם. במקרה זה לא די

עוד לפני שציאה חוות דעת רפואית מוסמכת על "חלב ומוצרי", יצא גוף האדם בהכרח מלחמה על המגמה להפחתת הצריכה שהתבטאה במחלות החלות העצם האוסטיאופורוזיס

וראה שמכל מיני המזונות שצורך האדם, רק הפירות אינם שווים במחלוקת כל ארנו הבריאות, המוסדות הרפואיים, החוזאים ואנשי חרבות הגוף והיפז מעלים על נס את תרומתם רבת הפנים של הפירות לגוף האדם.

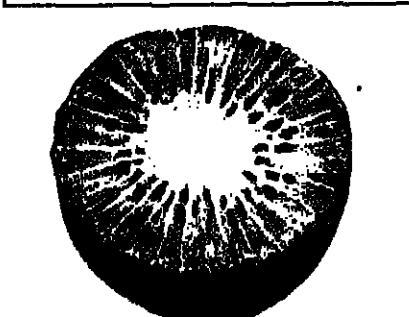


מאת אילנה שובל

בשנים האחרונות מופיעים על דוכני מכירת הפרי סוגים רבים וחזשים, שערכם התזונתי רב במיוחד, ואף הם כבר התארחו אצלנו. אחד ממזונות אלה הוא האבוקדו, יש חסריים שראוי להמעיט באכילת פרי זה משום שהוא מכיל שומן רב. במערכת הפירות מפרקים דעה זו האבוקדו מכיל בין 10-15 אחוזי שומן וחומצות אצטון רחוקות המסייעות בהפחתת כמות הכולסטרול בדם. שומן שאינו מכיל כולסטרול, טעמו חמקני ועשוי אותו לאחד הפירות המבוקשים ביותר במאכלים פיקנטים, כבסיס לרטבים וממרורים, ואף כמרכיב מעניין במרקים. יש לציין כי בתבשילים מוטב לחסוף את האבוקדו רק לאחר הבישול, שכן טעמו יעשה מר בעקבות הבישול. פרי אחר שהפך לאחד כבוד אצלנו הוא האפרסמון, המצטיין במתיקותו הרבה ובכמות גדולה במיוחד של ויטמין A. למי שתושש כי מתיקות פרושה קלוריות רבות כדאי לדעת שאפרסמון מכיל 63 קלוריות בלבד - פחות

הפירות היבשים המצטיינים במתיקות רבה במיוחד, וכולים לחוליה בכבוד כל ממתק שחוא ואף לספק לגופנו ברוך, שבו הם עשירים במיוחד.

למי שאנחנו עלי, מסיבות בריאות, אכילת מזונות מתבבלים במלח - בשול בפרות ששש והחליף מזון וטעים כאחד. למרות מעניקים לכל תבשיל טעם של מערך אמיתי ואפילו פיקנטי, ללא גריז מלח אחר.



עשירים גם הם בברזל ובחלבון, ומשמשים תחליף חוב לבשר עבור הצמחונים שבינו. חשומנים באגוזים ובשקדים אינם מכילים כולסטרול.

בשוק מצויות תרופות טינטיות שלכאורה ניתן באמצעותן לספק את צרכי הגוף בוויטמינים. אלא שהמחקרים מוכיחים כי הדרך הנכונה וחבריה ביותר היא צריכת מזון טבעי ועשיר בוויטמינים ומינרלים. כלל שרבה לצרוך את הנחוץ לנו על ידי תזונה מתאימה - יקל על גופנו לספוג את הנחוץ לו מבלי לסבול מחסר או מעודף - אשר אינו פחות מסוכן לגופנו. אכילת פירות בעוצר מאוזנת ומבוקרת תמנע את הצורך בתרופות, וממלא, תקטין את סיכוינו לחלות בכל אותן מחלות המתאפיינות את תקופתנו וחומצות לא מעט מחרגלי תזונה לקויים. מעט מתנות העניק הטבע לישראל. על חלק מכלים רבים לוותר ולחמיר אותו בקפירות של אירופה. מגדלי הפירות, ומי שמכיר בתרומת הפרי לתזונתו, לא יסכים לכך. בזכות חוב חקין והאקלים הממוזג בשאר ימות השנה גדל בארצנו שפע מרשים במיוחד של פירות שערכם התזונתי לא יסולא בפז. חלב בזה, גדל ומגיע לדוכני חשוקים טרי הרען. יש רק לשת ולבדור את חסוב ביותר.

השוואה במשקל לכל 100 קלוריות

שם הפרי	משקל בגר	עודל חמנה
תפוח	227	1.5 יחידות
בננה	175	1.5 יחידות
שזיפים	217	5 יחידות
משמש	212	6 יחידות
אפרסקים	210	2 יחידות
האגוזים	129	3 יחידות
מיאבות	200	2.5 יחידות
קיווי	250	4 יחידות
מנגו	150	1 קטן
פפאיה	250	1 ג'ולני
אנץ	185	1 ג'ולני
אפרסמון	126	1 ג'ולני

חורפה מבנית

המפאיה - היא חפרי העשיר ביותר בוויטמין A, והיא מכילה גם ויטמין C. בפרי המפאיה נמצא אגוזים - מפאין, המשמש כתבשיר רפואי המרכיב תרופות למספר מחלות. רבים מאמינים כי המפאין מסייע לריפוי כיב קיבה, קוליטיס, טחורים ומחלות עור שונות. המפאיה אף עשירה בסידן חשוב כל כך לבגית העצמות בפגנו, ולכן מומלצת במיוחד לאנשים חרגשים למצרי חלב.



את הפירות ניתן לצרוך בדרכים רבות ומגוונות - כמריק פירות וכתוספת פיקנטית למרקים אחרים. ניתן לשלב אותם בשלטים עם ירקות, ובעיקרם את התבשילים עזרי בטעם מרוק-חמנצו, וויטמיני רבות לפטטיות ועונות שונות. האפרסמון הטמנוט בכל פרי בפרד, ובשילוב עם מאונות אחרים הן בלתי מונבלות, כיר הדמיון הקולוני.

מריבת הפירות המצופים את השוקים בעונות השנה השונות מוכרים לנו הטיב. שנים של גידול וטכניה עשו אותם אורחים קבועים על שולחנו.

חומר נוסף המצוי בפירות, ומוזכר כמעט בכל סירוסם מחקרי חנוג לתזונה נכונה, הם חסיבים התזונתיים, שהם פחמימות המצויות בדפנות תאי הצמח, וגוף האדם אינו מעכל אותם. לסיבים התזונתיים תכונה של סיפוח נוזלים, המסייעת למעלה העיכול על ידי חגבת חציאות ומניעת עצירות. מאחר שהתברר כי מחלות מודרניות רבות כוורידים נפוחים, קוליטיס ומחלות לב, נובעות בין היתר מעצירות, לא יפלא כי סיבים תזונתיים חסכו חלק בלתי נרד מכל תפריט של שוחרי בריאות. גם תפריטומים האחרונים שייחסו לצריכה מופרזת של סיבים תזונתיים השפעה שלילית, התייחסו לתכשירים סינתיטיים ולא לסיבי הפירות. על פי ממצאי מחקרים נוספים כמות הכולסטרול בדמם של אנשים שתירבו באכילת פירות, וכן גם צריכת האינסולין של חולי סוכרת, תכונת סיפוח של סיבים תזונתיים נורמת גם לכך שנפח תכולת הקיבה גדל ותחושת הרעב מוחצת, וכן יכולים שומרי המשקל שבינו לחנוג ביתר קלות למסרם.



55 שנה לחיים הלפרין בענף הסניטציה הביתית

לחיים הלפרין
ברכות להמשך הדרך
תוך שיתוף פעולה פורה

למשפחת הלפרין
מיטב הברכות
מאחלים:
מ"מ 03-254612, 04-702373
טל' 03-372939, 379726

לחיים הלפרין
במלאת 55 שנה
לעבודתנו
המשותפת
המשך
שגשוג ופריחה

לחיים, עמוס ואיתן
במלאת 55 שנה לחוסכם
ובתקווה
להמשך שיתוף פעולה פורה
המשיכו בדרככם זו

לחיים, עמוס ואיתן
במלאת 55 שנה לחוסכם
ובתקווה
להמשך שיתוף פעולה פורה
המשיכו בדרככם זו

לחיים עמוס ואיתן הלפרין
ברכות להמשך הדרך
תוך שיתוף פעולה פורה

לחיים, עמוס ואיתן הלפרין
שפע ברכות ואחוליים לבביות
ביום חגכם
ALMITRANI LTD.

לחיים, עמוס ואיתן
במלאת 55 שנה לחוסכם
ובתקווה
להמשך שיתוף פעולה פורה
המשיכו בדרככם זו

לחיים, עמוס ואיתן
במלאת 55 שנה לחוסכם
ובתקווה
להמשך שיתוף פעולה פורה
המשיכו בדרככם זו

30 שנה לקורצמן - פורמיקה ופריזול

לחיים ואברהם
מיטב הברכות לרגל פתיחת החנות החדשה
מאחלים:
מ"מ 03-384656, 04-702373
טל' 03-372939, 379726

לחיים ואברהם
מיטב הברכות לרגל פתיחת החנות החדשה
מאחלים:
מ"מ 03-384656, 04-702373
טל' 03-372939, 379726

לחיים ואברהם
מיטב הברכות לרגל פתיחת החנות החדשה
מאחלים:
מ"מ 03-384656, 04-702373
טל' 03-372939, 379726

לחיים ואברהם
מיטב הברכות לרגל פתיחת החנות החדשה
מאחלים:
מ"מ 03-384656, 04-702373
טל' 03-372939, 379726

13 שנה למלבל פלסט בע"מ

למלבל פלסט
ברכות להמשך הדרך
תוך שיתוף פעולה פורה

למלבל פלסט
ברכות להמשך הדרך
תוך שיתוף פעולה פורה

למלבל פלסט
ברכות להמשך הדרך
תוך שיתוף פעולה פורה

למלבל פלסט
ברכות להמשך הדרך
תוך שיתוף פעולה פורה

לחיים ואברהם

לחיים ואברהם
מיטב הברכות לרגל פתיחת החנות החדשה
מאחלים:
מ"מ 03-384656, 04-702373
טל' 03-372939, 379726

לחיים ואברהם
מיטב הברכות לרגל פתיחת החנות החדשה
מאחלים:
מ"מ 03-384656, 04-702373
טל' 03-372939, 379726

לחיים ואברהם
מיטב הברכות לרגל פתיחת החנות החדשה
מאחלים:
מ"מ 03-384656, 04-702373
טל' 03-372939, 379726

לחיים ואברהם
מיטב הברכות לרגל פתיחת החנות החדשה
מאחלים:
מ"מ 03-384656, 04-702373
טל' 03-372939, 379726

לחיים ואברהם
מיטב הברכות לרגל פתיחת החנות החדשה
מאחלים:
מ"מ 03-384656, 04-702373
טל' 03-372939, 379726

לחיים ואברהם
מיטב הברכות לרגל פתיחת החנות החדשה
מאחלים:
מ"מ 03-384656, 04-702373
טל' 03-372939, 379726

לחיים ואברהם

לחיים ואברהם
מיטב הברכות לרגל פתיחת החנות החדשה
מאחלים:
מ"מ 03-384656, 04-702373
טל' 03-372939, 379726

לחיים ואברהם
מיטב הברכות לרגל פתיחת החנות החדשה
מאחלים:
מ"מ 03-384656, 04-702373
טל' 03-372939, 379726

לחיים ואברהם
מיטב הברכות לרגל פתיחת החנות החדשה
מאחלים:
מ"מ 03-384656, 04-702373
טל' 03-372939, 379726

לחיים ואברהם
מיטב הברכות לרגל פתיחת החנות החדשה
מאחלים:
מ"מ 03-384656, 04-702373
טל' 03-372939, 379726

לחיים ואברהם
מיטב הברכות לרגל פתיחת החנות החדשה
מאחלים:
מ"מ 03-384656, 04-702373
טל' 03-372939, 379726

לחיים ואברהם
מיטב הברכות לרגל פתיחת החנות החדשה
מאחלים:
מ"מ 03-384656, 04-702373
טל' 03-372939, 379726

מלבל פלסט

ראש חדש
עיצוב שיער לנשים ולגברים
בהנהלת אהרון
דיזינגוף סנטר, שער 4
קומה ב' המשוש 38
(שני קומות מעל המזרח)
203582 טל'

מחירי חדר-קליניק
חדש ובלערי כסנמטר!
 אליזנט ארדן, דיור
 סמח וואיסר נאכשש הוורף הרכים
 סדרה השמימה היקונים
 סמח דיור, ג'יבשש, לגרשיל
 יסימס ועוד
 ווריה הזמנה אישיית
 לבלבלת יערין אצל איטה
 יונגון סמור, ח'מס המכסור 12, סל. 288845

טודיון ד' יטל'ה

סטודיו של החיים היפים

אביודי אופנה

גל בית ומתנות

גוף סטור 502 טל. 283107

קפיטריה- מסעדה
המסעדה נמצאת באלני, במשכיר לצרכן

ארוחות עסקיות
ארוחות בוקר
ארוחות ליל
ארוחות יום

אלני 116 (משכיר לצרכן) טל. 822816

[illegible]

15 דגמי כיסאות אנדר
 בצבעי שנייד נייק
 ומודרני

רהיטי יוקרה

חדרים - (חברותיים)
 א. חשבוניות
 03-715996 סל

חדרים - (פרטיים)
 א. חשבוניות
 03-715996 סל

חדרים - (פרטיים)
 א. חשבוניות
 03-715996 סל

חדרים - (פרטיים)
 א. חשבוניות
 03-715996 סל

וודסטור -
יהוט
כפרי

חברות
מדיניות
אנונימיות - אוסלית

חברי
שינה
מינות
אוכל
מזונות

פתוח
בשבת

מרכז מכירות: הסדנה 7 קריית-אריה
פתח-תקוה, טל. 9231765

פשוט רביד
 כמו בחו"ל
 מפעל ותצוגה:
 רח' התחיה 14, יפו 810823, 824615

בחסות חברת גרין קארד מועדון צרכנים לקוראי מעריב

HALSTON

החושניות שלה והאיפוק שלו

HALSTON FOR WOMEN
סדרת בשמים חומטית ואקזוטית לאשה

HALSTON FOR MEN
סדרת בשמים ספורטיבית ומרעננת לגבר

REVLON

50 מ"ל